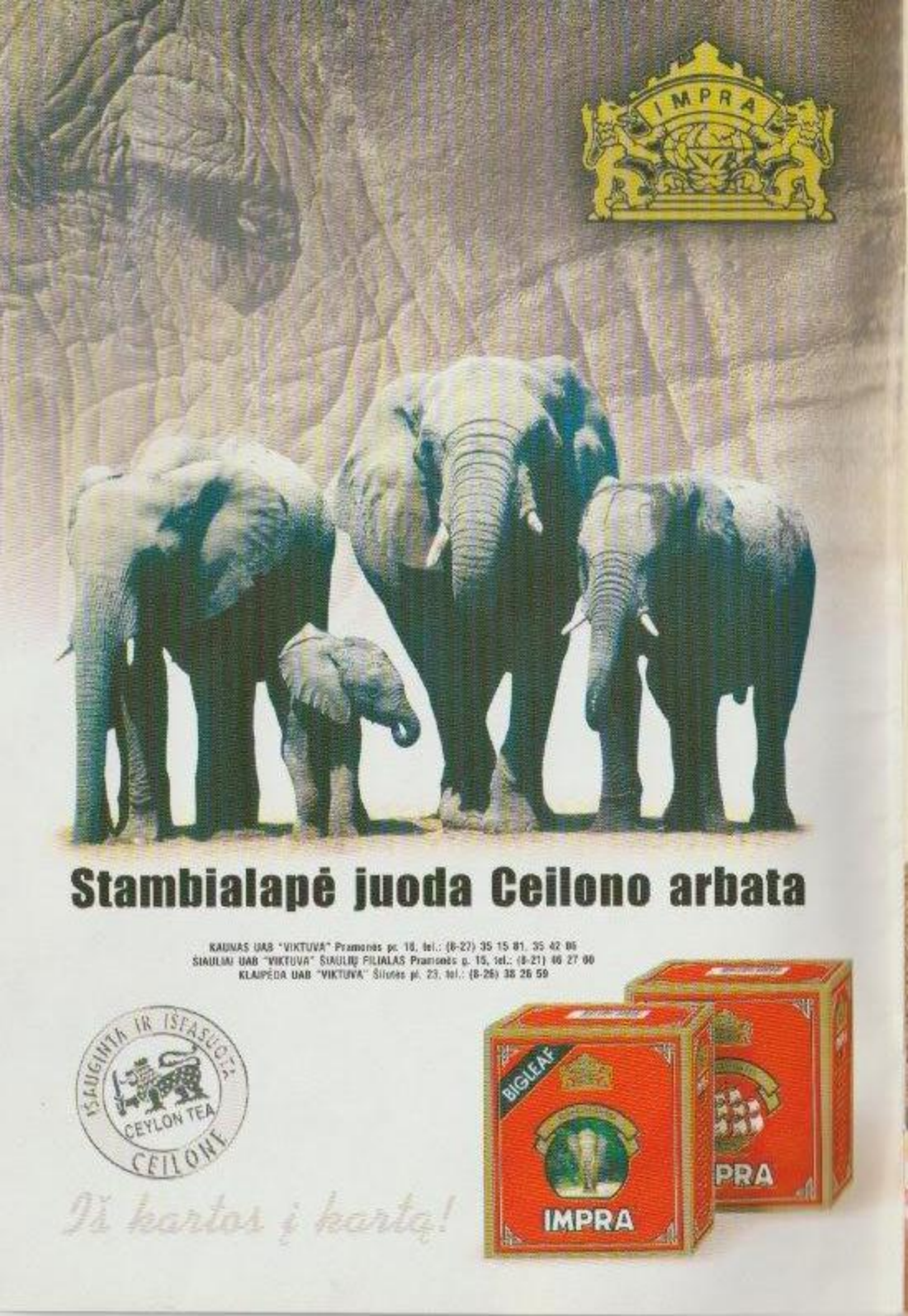
ISSN 1392 - 379X

Kaina 3 Lt

Kviečiu prie stalo

'98 12

Salotos, sriubos, karštieji patiekalai, desertai



Stambialapė juoda Ceilono arbata

KAUNAS UAB "VIKTUVA" Pramonės pr. 18, tel.: (8-27) 35 15 81, 35 42 86
ŠIAULIAI UAB "VIKTUVA" ŠIAULIŲ FILIALAS Pramonės g. 15, tel.: (8-21) 46 27 00
KLAIPĖDA UAB "VIKTUVA" Šilutės pl. 23, tel.: (8-26) 38 26 59

Iš kartos į kartą!

Nr. 1 prieskonių pasaulyje

SALDVA

Skanios ir kvapnios Šv. Kalėdos – tik su Saldva

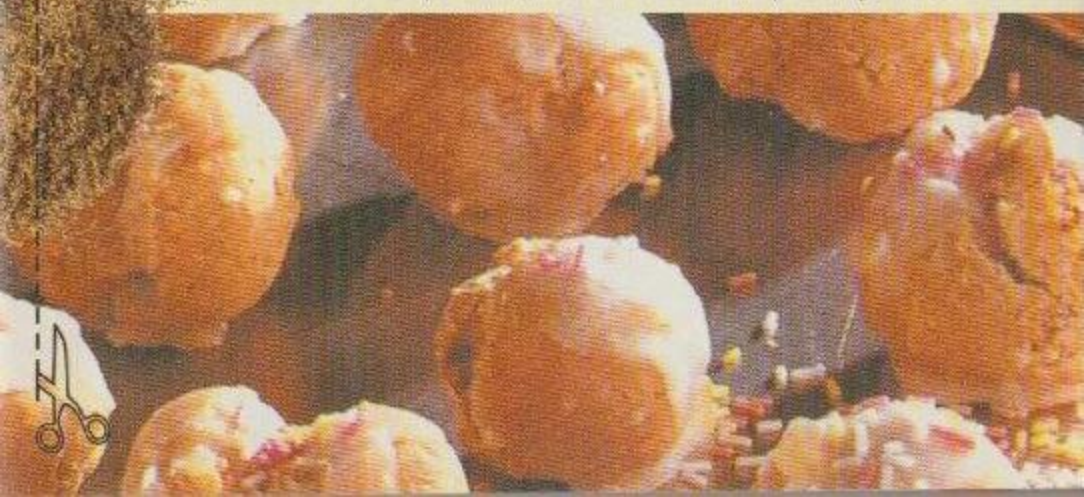
Meduoliniai riešutėliai su balta glazūra

(40 vnt.)

500 g miltų, 3 a. š. kepimo miltelių, 320 g cukraus, citrinos žievelė, 1 a. š. malto kardamono, 1 a. š. malto impiero, 1 a. š. maltų gvazdikėlių, druskos, 2 kiaušiniai, 6 v. š. pieno, 50 g maltų migdolų, 50 g smulkiais kubeliais supjaustytų citrinos cukatų, 250 g cukraus pudros, 3-4 v. š. citrinos sulčių arba romo, cukraus.

Paruošimas

1. Orkaitę įkaitinti iki 175°. Į dubenėlį supilti miltus ir kepimo miltelius, išmaišyti. Sudėti visus likusius ingredientus, ir išmaišyti vientisą tešlą.
2. Suformuoti riešuto dydžio rutuliukus. Skardą iškloti specialiu popieriumi, sudėti riešutėlius, ir kepti apie 15 min. 3. Cukraus pudros ir citrinos sulčių arba romo mase ištepti dar karštus riešutėlius, apibarstyti cukrumi.



Redakcijos žodis

Štai ir baigiasi dar vieneri metai, nusinešdami savo džiaugsmus bei rūpesčius, užklodami baltu sniegu buvusias nesėkmes ir ašaras. Atvertę naują, 1999-ųjų metų knygą, vėl pradėsime rašyti...

Na, o kol kas mūsų laukia stebuklingoji Kalėdų naktis – dvasinio tyrumo ir susitaikymo metas. Kalėdos – tai vienas iš tų stebuklų, kai mes visi galime pasinerti į nuostabų vaikystės pasaulį, kuriame skraido ilgakojai elniai, dovanų maišus krauna nykštukai ir paslaptingai šypsosi amžinasis Kalėdų Senelis. Tuo metu visi pasidarome geresni, atlaidesni, atviresni. Taip pat, kaip mūsų vaikai ir anūkai, krykščiame prie dovanų maišo, džiaugdamiesi ne tuo, ką gauname, o galėdami suteikti džiaugsmą kitiems.

Tai iš tiesų nuostabios dienos. Nuostabios, nes suartina šeimą, ištirpdo bet kokį pyktį ir nuoskaudas.

Kažkada Kalėdų idealu man buvo tapęs prieškarinis atvirukas, ištrauktas iš močiutės spintos. Jame – gražus kambarys, didelė žibanti eglė ir tokia pat didelė šeima spindinčiomis akimis. Tikra šventė ir su niekuo nepalyginama nuotaika! Laimė, kad dabar šią šventę galiu kurti ir savo namuose.

Kažkodėl Kalėdos man visada kvepia mandarinais, o vaikystėje įsiminęs malonus prieškalėdinis šurmulys tampa būtinybe kiekvienų metų gruodį. Tradicijos... Tai turbūt didžiausia vertybė, kurią perkeliame į savo vaikų širdis.

Viena iš tų tradicijų – Kūčių stalas. O kadangi mūsų žurnalas kulinarinis, sugrįžkime į virtuvę. Juk čia kuriama viena iš šventės dalių!

Mes siūlome patiekalus visoms žiemos šventėms – ir Kūčioms, ir Kalėdoms, ir Naujiesiems Metams, ir, žinoma, kitoms progoms. Pasirinkite pagal savo skonį, nes rinktis yra iš ko.

Ir jei jau prakalbome apie tradicijas, tai ir mūsų redakcijos linkėjimai susiję su jomis.

Sutikdami 1999-uosius, visoms skaitytojoms (ir skaitytojams!) norime palinkėti kuo mažiau rūpesčių ir kuo daugiau džiaugsmų bei sveikatos, o taip pat, kad žurnalas „Kviečiu prie stalo" taptų gera tradicija Jūsų namuose!

Savo ruožtu pažadame, jog tradicija taps puikūs patiekalai ir nesikeičianti žurnalo kaina! Na, o visa kita – tik tobulės!

Likite su mumis!
Redakcija

"Kviečiu prie stalo"
Nr. 11(23)

Redaktorė Rima Marcinkevičienė

Patiekalus ruošė Edita Gedmantienė, Rita Višniakovienė, Regina Langvinienė

Maketavo Klaudijus Gelžinis

Fotografavo Klaudijus Driskius

© Leidykla "ONĖ", Vilnius, Sl. 1532.
Tel. (22) 42 84 49

Reklamos skyrius: Maironio g. 1, Vilnius
Tel./faksas (22) 62 90 34

Reklamos ir platinimo atstovas Kauno regione
Eugenijus Nikiforovas
Tel. 8-286-88824

Numeryje panaudoti liaudies meistrės Birutės Bartkutės dirbiniai

Spausdino "Lietuvos ryto" spaustuvė, Skaldiškės, Sodų g. 83.
Tiražas 35 000 egz.

RAŠYKITE MUMS:
"KVIEČIU PRIE STALO",
ANTAKALNIO G.
49 - 26, 2055 VILNIUS

Visos mūsų žurnale spausdinamos nuotraukos yra originalios. Patiekalai pagaminti ir nufotografuoti Lietuvoje. Šios nuotraukos yra UAB "ONĖ" nuosavybė, jas perspausdinti galima, tik gavus raštišką UAB "ONĖ" sutikimą. Fotografuojant šio numerio patiekalus, panaudoti UAB "ARKIETĖ" mėsai

Kodėl XXI amžiaus skalbyklė reikalinga šiandien

AEG

Skalbimo mašina yra daiktas, kuris privalo tarnauti ilgai. Šiandien įsigyta skalbyklė turės patikimai dirbti ne tik šiais ir kitais metais, bet ir XXI amžiuje. Tai amžius, kuriame kokybei bus keliami visiškai kitokie reikalavimai. Skalbimo mašinos turės dirbti ypač tyliai ir ypač taupiai. Šiandien tik viena skalbimo mašina yra pagaminta galvojant apie XXI a. kokybės standartus. Tai **AEG** EKO-LAVAMAT 86820 – ateinančio amžiaus skalbimo mašina šiandien.

SEIKO KINETIC – mūsų dovana XXI amžiaus žmogui. Tai dar viena priežastis, dėl kurios skalbyklę **AEG** EKO-LAVAMAT 86820 verta įsigyti nedelsiant. Kiekvienam šios skalbimo mašinos pirkėjui dovanojame puikų vyrišką arba moterišką laikrodį SEIKO KINETIC.
Pasiūlymas galioja iki 1998 m. pabaigos.

AEG, KOKYBĖ, SUKURUSI PASITIKĖJIMĄ

SEIKO KINETIC

UAB NOTOMAS

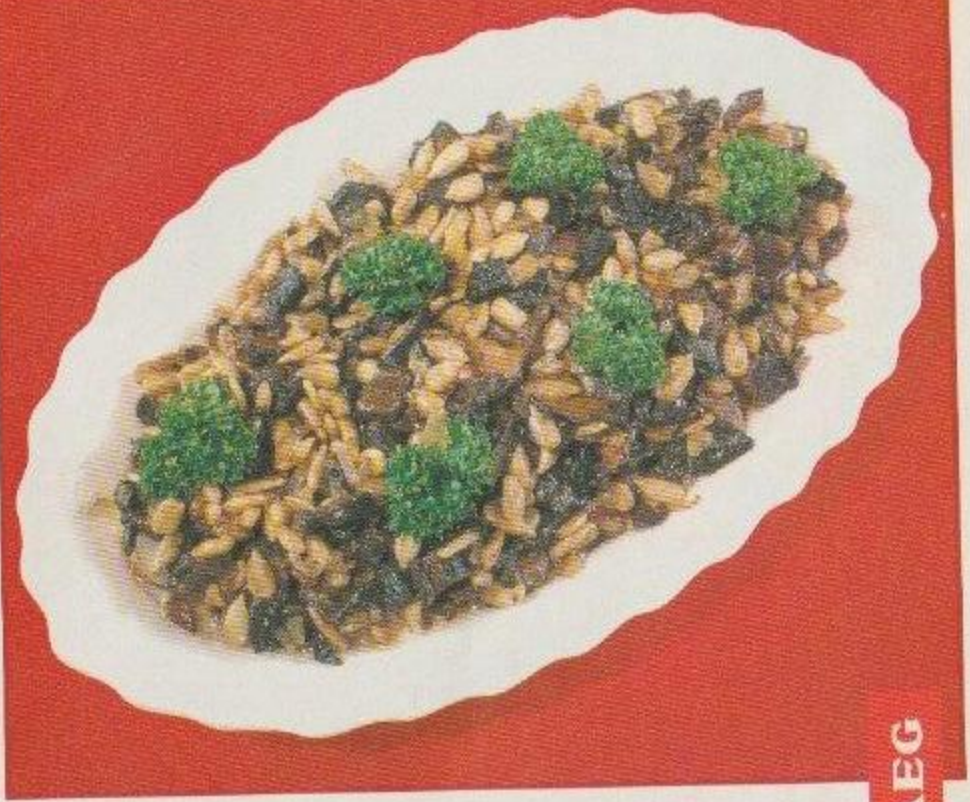
UAB "Notomas" sumažinto riebumo majonezai

UAB "NOTOMAS"
Ažuolo g. 2, Veiveriai, Prienų raj.
tel./faks. 8-249-48117, tel. 8-249-48177

Silkė su saulėgrąžomis

1 silkės filė,
1 svogūnas,
50 g džiovintų grybų,
1/2 stiklinės saulėgrąžų branduolių,
truputis druskos,
maltų juodųjų pipirų,
aliejaus DELIKATE kepimui.

Silkės filė supjaustome nedideliais pailgais gabaliukais ir sudedame į silkinę.
Džiovintus grybus išmirkome ir išverdame pasūdytame vandenyje.
Atvėsusius grybus ir svogūną supjaustome kubeliais, pasūdome ir pakepame su aliejumi. Baigdami kepti suberiame saulėgrąžas ir paskaniname pipirais.
Šią masę (dar karštą!) sudedame ant silkės.
Prieš patiekdami papuošiame žaliomis petražolių šakelėmis.

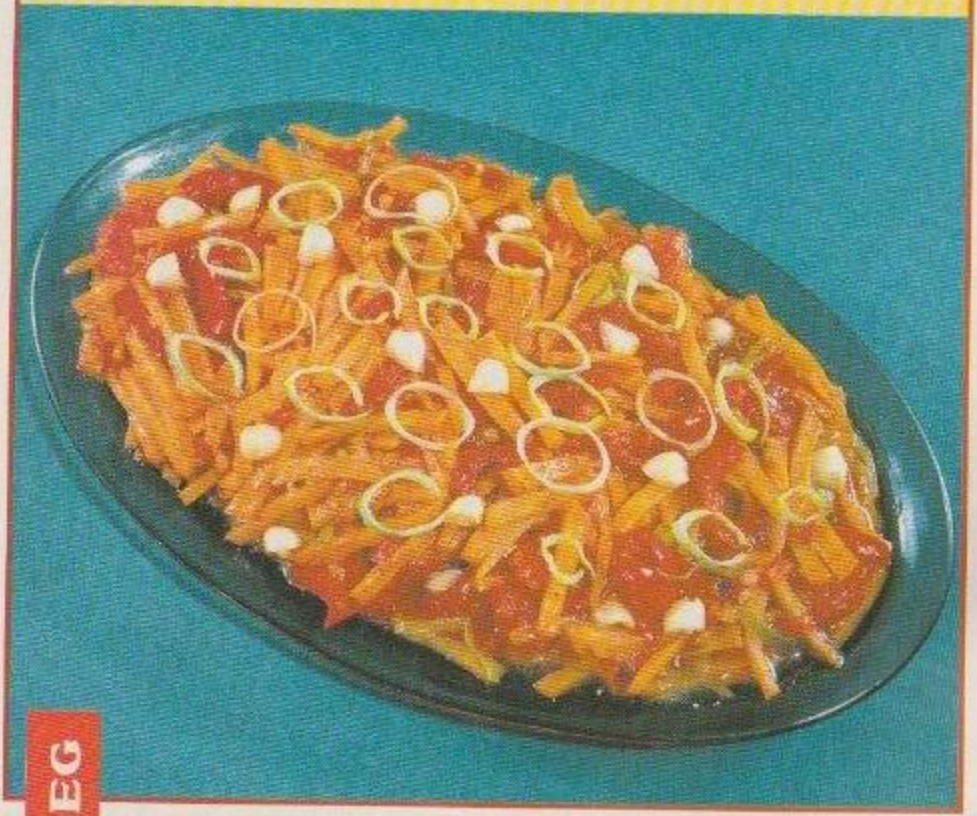


AEG

Silkė su daržovėmis

1 silkės filė,
1 morka,
2 pomidorai,
1/2 poro,
1/2 raudonos saldžiosios paprikos,
10 žemės riešutų,
1 arbatinis šaukštelis cukraus,
truputis druskos ir citrinų rūgšties,
aliejaus DELIKATE kepimui.

Silkės filė supjaustome nedideliais pailgais gabalėliais ir sudedame į silkinę. Morką ir papriką supjaustome šiaudeliais. Pomidorus nulupame ir supjaustome skiltelėmis. Porą supjaustome griežinėliais, o žemės riešutus susmulkiname į 4 dalis. Visas daržoves sudedame į keptuvę, pasaldiname, pasūdome ir pakepame su aliejumi, kol suminkštėja morkos. Karštą daržovių masę sudedame ant silkės. Kai atvėsta, puošiame poro griežinėliais.



AEG

Malta silkė

2 silkės,
3 virti kiaušiniai,
1 antaninis obuolys,
1 svogūnas,
15 graikinių riešutų,
3 šaukštai majonezo,
1 stiklinė pieno,
1 virtas kiaušinis ir truputis poro papuošimui.

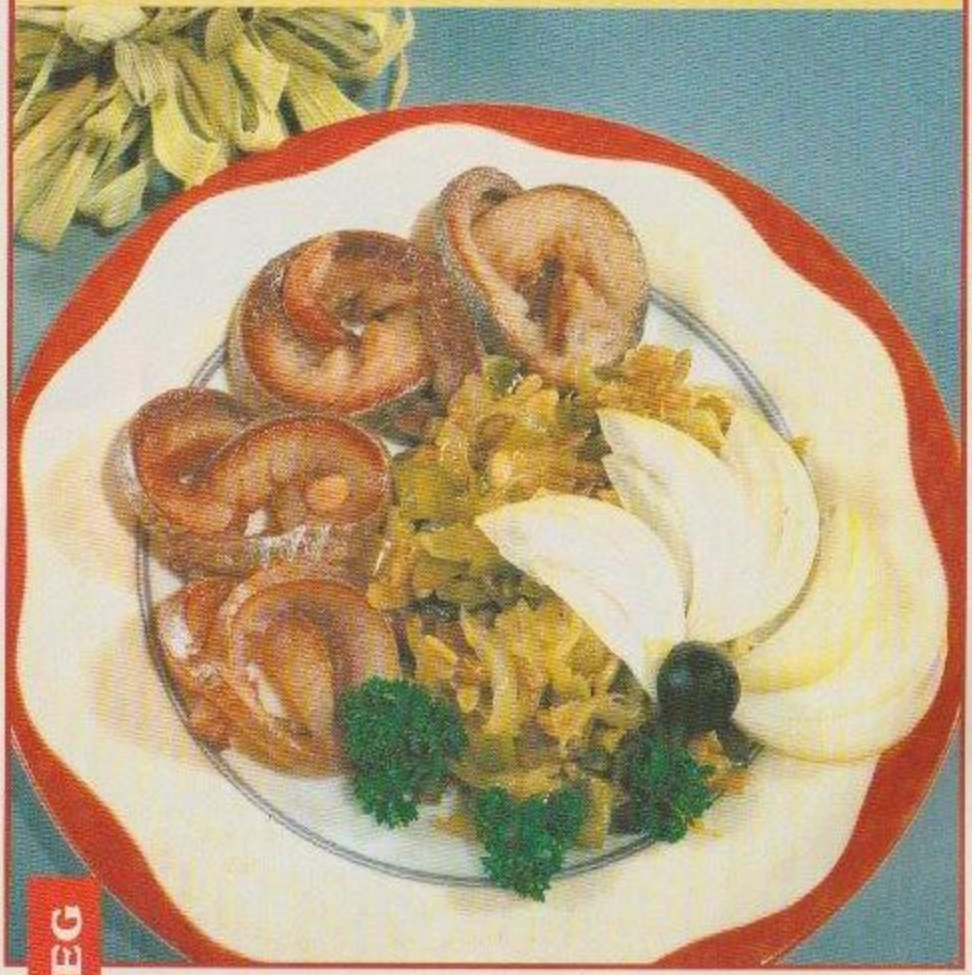
Išvalytas silkes 2-3 val. mirkome piene. Po to kartu su kiaušiniais, obuoliu, svogūnu ir riešutais sumalame, įdedame majonezo, išmaišome ir sudedame į silkinę. Papuošiame virtu kiaušiniu ir poru.

AEG

Silkė su raugintais agurkais

2 silkės,
2 rauginti agurkai,
1 svogūnas,
4 šaukštai saulėgrąžų,
1 stiklinė alaus,
aliejaus DELIKATE kepimui.

Silkes išvalome ir 2-3 val. mirkome aluje. Keptuvėje su aliejumi pakepame susmulkintą svogūną, kubeliais supjaustytus agurkus ir saulėgrąžas. Išmirkytą silkę supjaustome išilgai juostelėmis, dedame į lėkštę. Šalia įdedame 2-3 šaukštus keptų agurkų su svogūnais.



Silkių užkandis su džiovintomis slyvomis

3 silkių filė,
6 džiovintos slyvos,
1,5 stiklinės virtų ryžių,
1 šaukštas majonezo,
truputis cinamono.

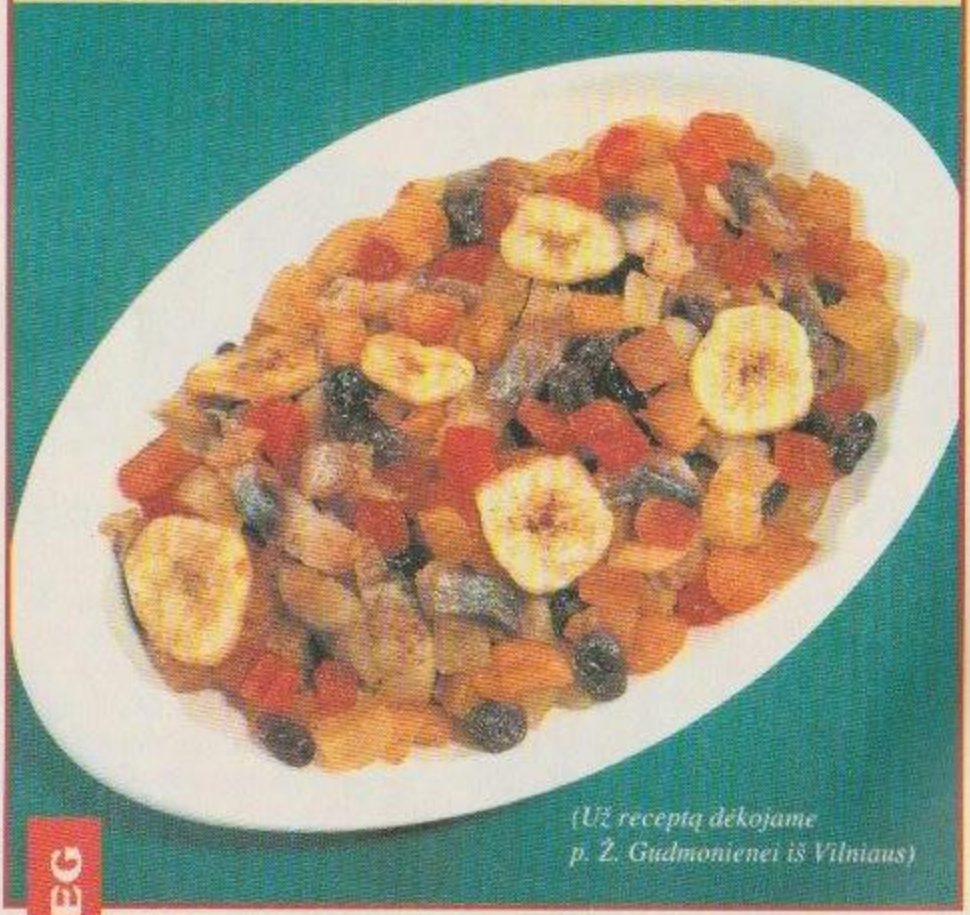
Vidinę silkių filė pusę pabarstome cinamonu ir susukame į ritinėlį. Kraštus prismeigiame gvazdikėliais.
Į silkių ritinėlių vidų dedame po 2 džiovintas slyvas. Ritinėlius sudedame lėkštės viduryje.
Virtus ryžius sumaišome su majonezu ir sudedame aplink silkę.
Papuošiame petražolėmis.

AEG

Saldžioji silkė

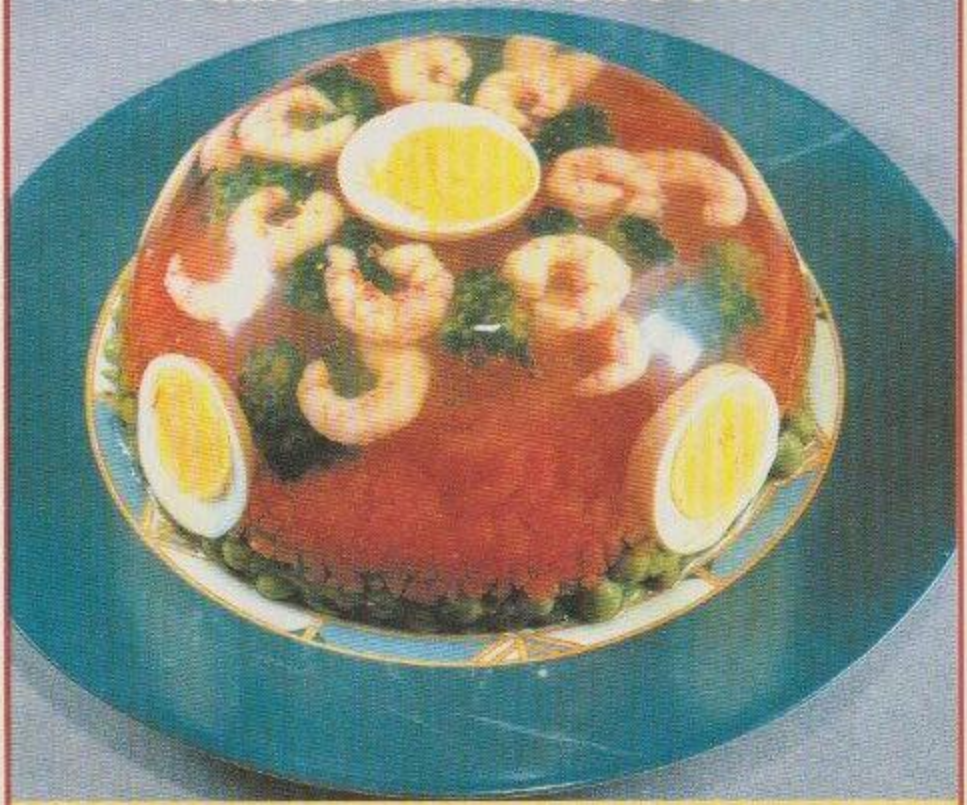
2 silkių filė,
10 džiovintų abrikosų,
100g džiovintų papajų,
50g džiovintų bananų,
50g džiovintų ananasų,
75g razinų,
1 arbatinis šaukštelis cinamono,
1/2 stiklinės aliejaus,
truputis citrinų rūgšties.

Silkių filė supjaustome nedideliais pailgais gabalėliais ir sudedame į dubenį. Džiovintus vaisius supjaustome kubeliais ir suberiame ant silkės. Aliejų sumaišome su cinamonu bei citrinų rūgštimi ir gerai išmaišę supilame ant silkės su džiovintais vaisiais. Truputį pamaišome, uždengiame ir paliekame per naktį. Prieš patiekdami sudedame į silkines.



(Už receptą dėkojame p. Ž. Gudmonienei iš Vilniaus)

Kalėdiniai drebučiai



700 ml žuvies sultinio,
2 šaukštai želatinos,
20 sūdytų krevečių,
2 virti kiaušiniai,
1,5 stiklinės konservuotų žirnelių,
3 virtos morkos,
truputis brokolių.

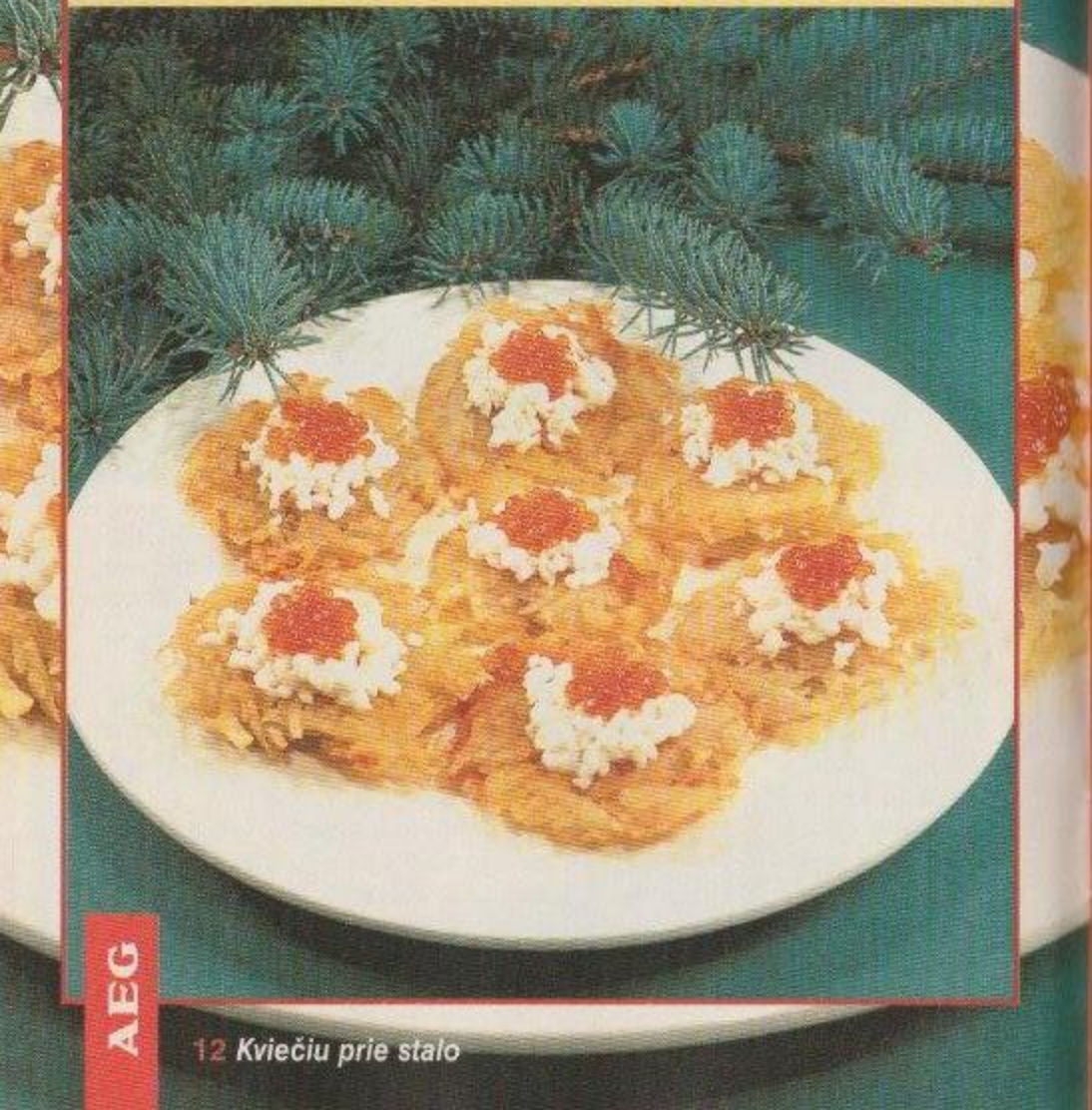
Želatiną išbrinkiname 1 stiklinėje sultinio, pašildome ir sumaišome su visu sultiniu. Į formą įpilame keletą šaukštų sultinio. Kai jis sustingsta, dedame supjaustytų kiaušinių, krevečių, brokolių, morkų „gėlyčių" ir vėl užpilame trupučiu sultinio.
Tada gaminame morkų sluoksnį. Jam virtas morkas susmulkiname, uždedame ant drebučių ir užpilame sultiniu. Kai šis sluoksnis sustingsta, taip pat pagaminame ir žirnelių sluoksnį.
2–3 val. drebučius laikome šaldytuve, kad gerai sustingtų. Tada, palaikę formą inde su šiltu vandeniu, išverčiame drebučius ant lėkštės. Patiekiame su majonezu arba majonezo padažu.

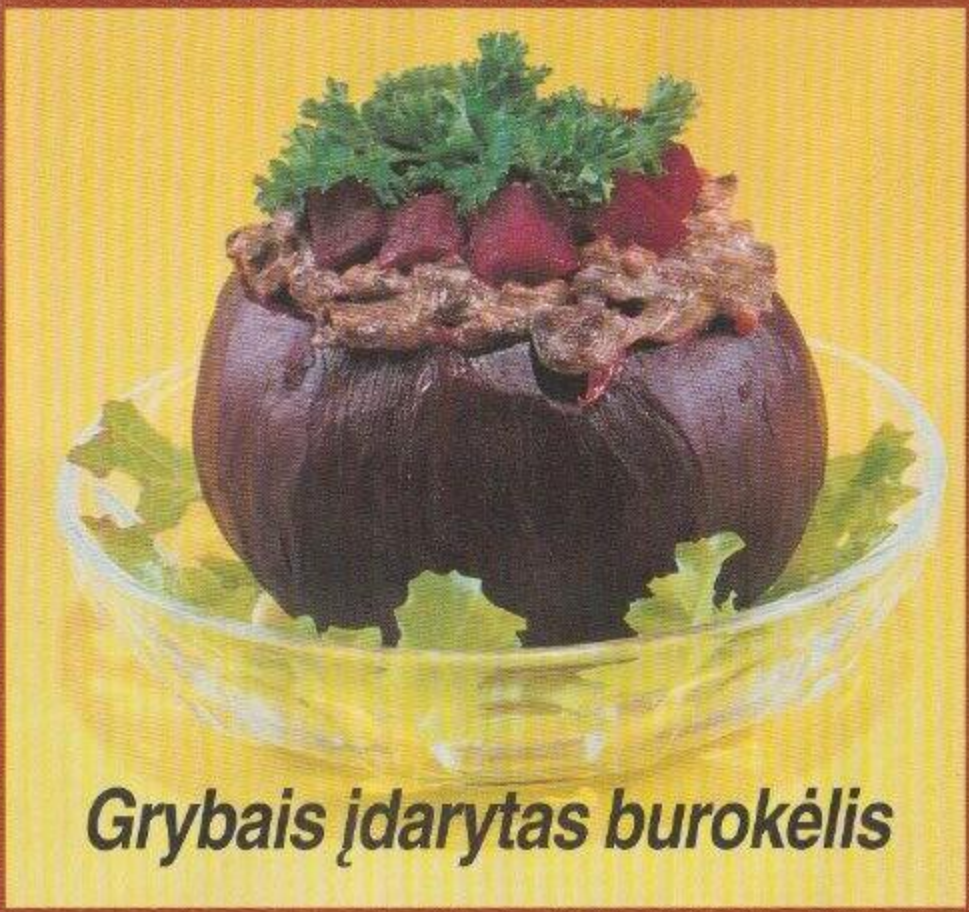
AEG

Šventiniai bulviniai blyneliai

6 didelės bulvės,
1 indelis grūdėtos varškės,
1 indelis raudonųjų ikrų,
aliejaus DELIKATE kepimui.

Bulves nuskutame ir sutarkuojame burokine trintuve. Truputį pasūdome ir iškepame apvalius blynelius. Juos sudedame į lėkštę. Ant kiekvieno blynelio dedame po šaukštą grūdėtos varškės ir po šaukštelį ikrų.
Patiekti galime ir karštus, ir šaltus.





Grybais įdarytas burokėlis

1 didelis virtas burokėlis,
50 g džiovintų grybų,
1 svogūnas,
50 g fermentinio sūrio,
2 šaukštai majonezo,
truputis druskos,
maltų juodųjų pipirų,
aliejaus DELIKATE,
petražolių papuošimui.

Džiovintus grybus išmirkome ir išverdame pasūdytame vandenyje. Išvirtus grybus susmulkiname. Svogūną nulupame, supjaustome kubeliais ir pakepame su aliejumi bei susmulkintais grybais. Baigdami kepti paskaniname druska ir maltais juodaisiais pipirais.

Į atvėsusius grybus sudedame kubeliais supjaustytą fermentinį sūrį, užpilame majonezą ir išmaišome.

Nupjauname virto buroko viršūnę ir supjaustome ją kubeliais. Išskobiame buroko vidų. Į jį pridedame grybų įdaro.

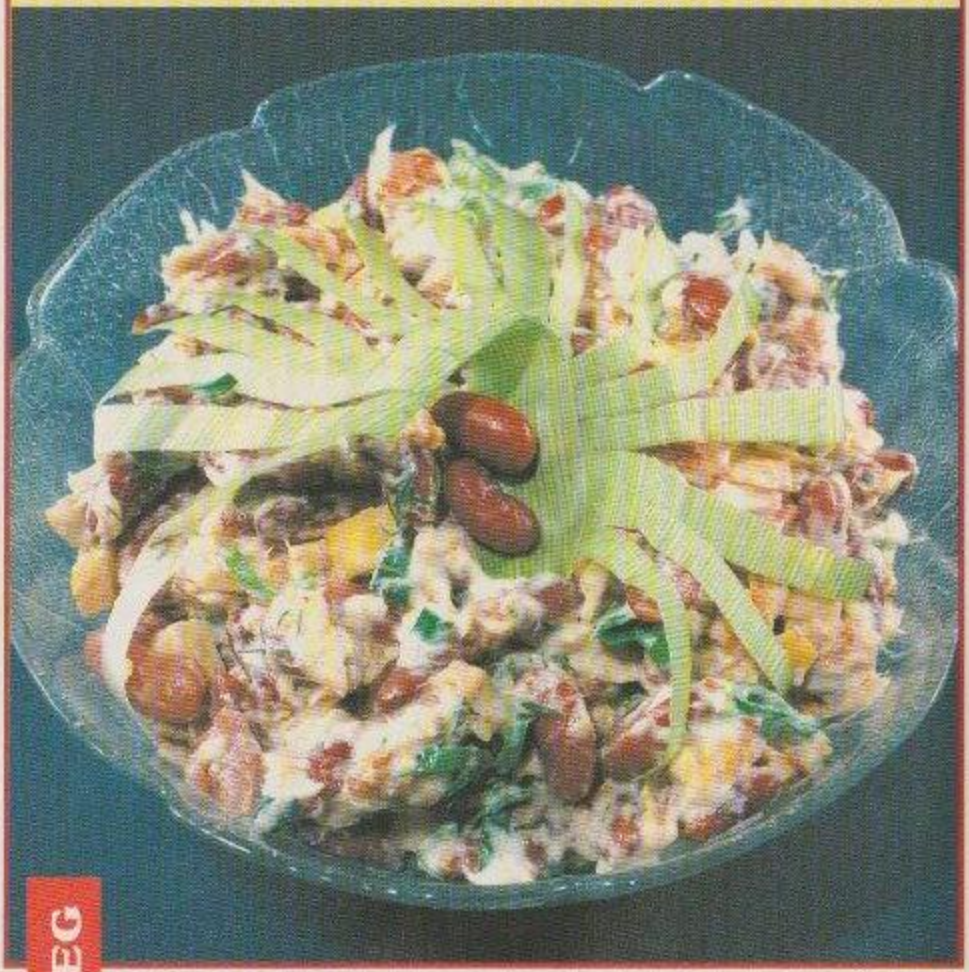
Papuošiame buroko kubeliais ir petražolėmis.

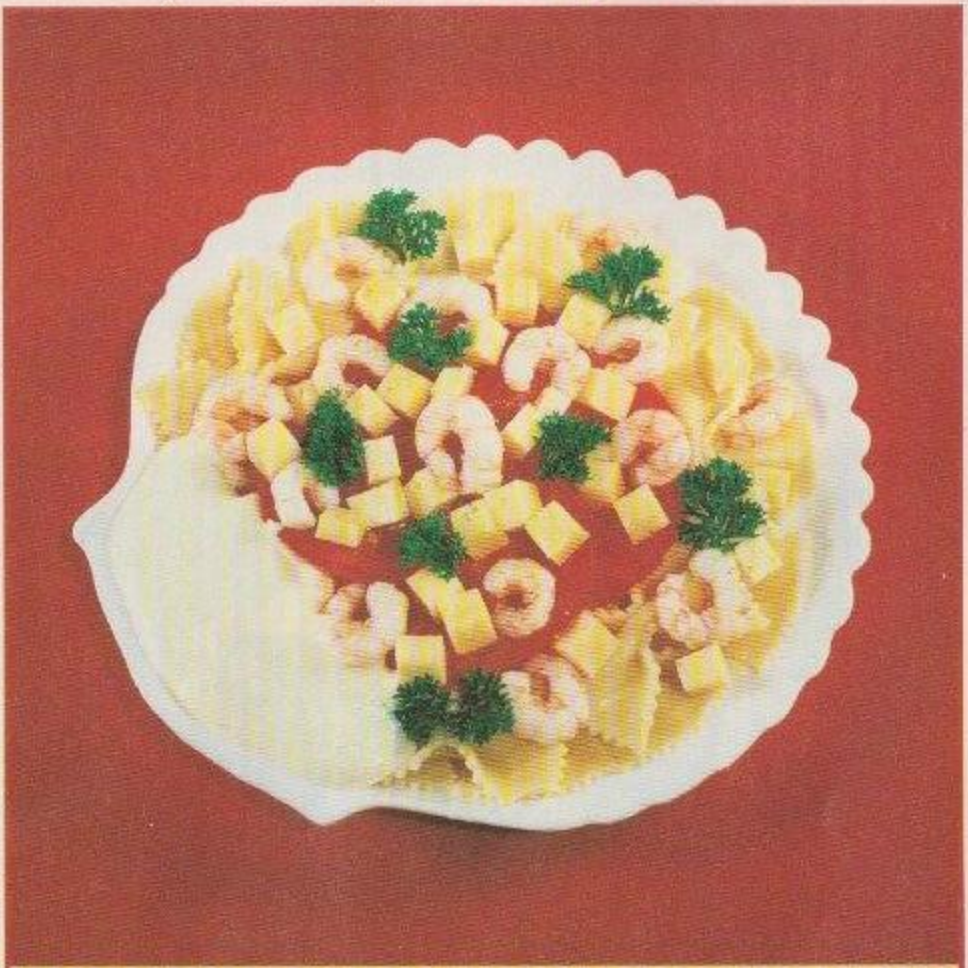
AEG

Pupelių salotos su žuvimi

1 karštai rūkyta skumbrė su prieskoniais,
2 stiklinės pupelių,
1 antaninis obuolys,
1 nedidelis poras,
100 g grietinės,
100 g majonezo,
truputis susmulkintų krapų.

Pupeles išmirkome ir išverdame. Žuvį susmulkiname, porą ir obuolį supjaustome nedideliais kubeliais. Įberiame krapų, supilame grietinę bei majonezą ir išmaišome. Sudedame į salotinę, papuošiame porais ir pupelėmis.





Krevečių salotos

1 indelis konservuotų krevečių,
4 pomidorai,
300 g fermentinio sūrio,
200 g majonezo,
200 g makaronų,
truputis petražolių papuošimui.

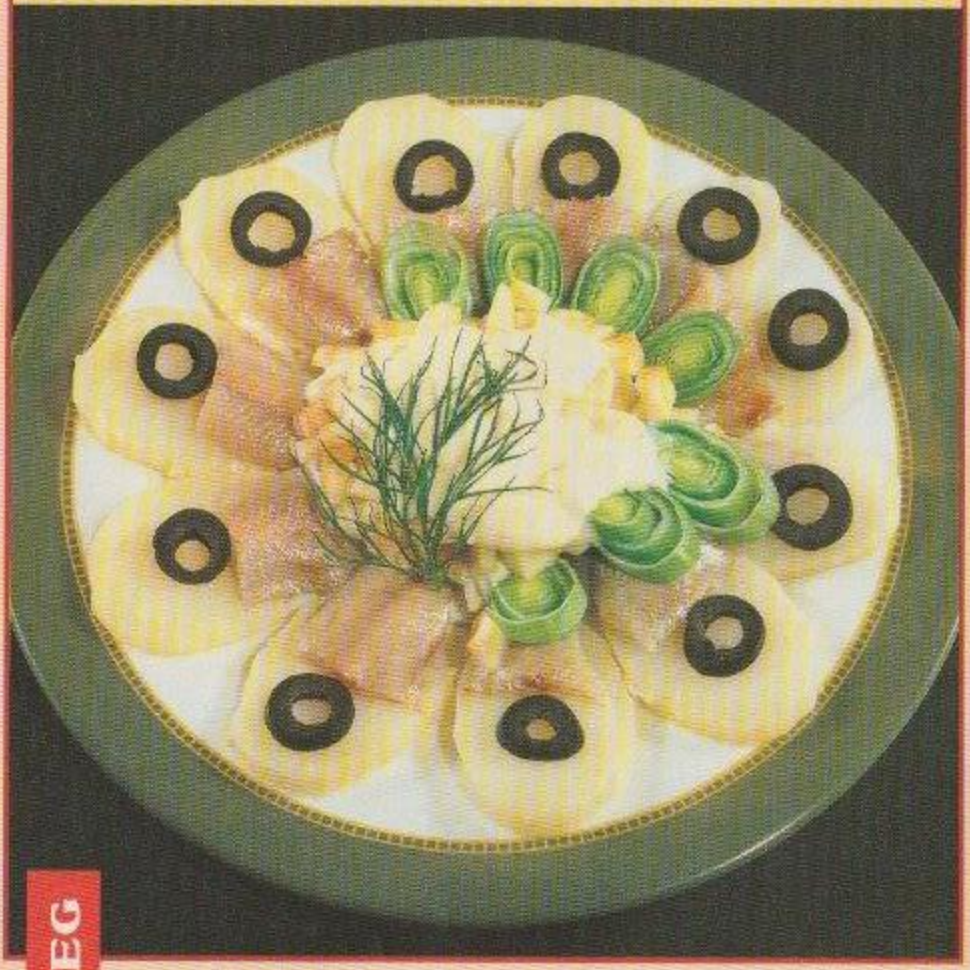
Makaronus išverdame pasūdytame vandenyje ir sudedame į porcijinių lėkštučių dugną. Ant viršaus dedame skiltelėmis supjaustytus pomidorus, konservuotas krevetes ir kubeliais supjaustytą fermentinį sūrį. Lėkštutės krašte įpilame majonezo. Puošiame petražolėmis.
Prieš valgydami salotas sumaišome.

AEG

Bulvių salotos su silke

3 virtos bulvės,
2 sūdytos strimėlės,
3 alyvos be kauliukų,
1 antaninis obuolys,
truputis poro,
2 šaukštai majonezo,
krapų papuošimui.

Virtas bulves supjaustome griežinėliais ir sudedame lėkštėje ratu. Ant bulvių dedame paruoštas ir gabalėliais supjaustytas strimėles. Viduryje dedame kubeliais supjaustytą obuolį, užpilame majonezą.
Papuošiame alyvų ratukais ir poro griežinėliais.

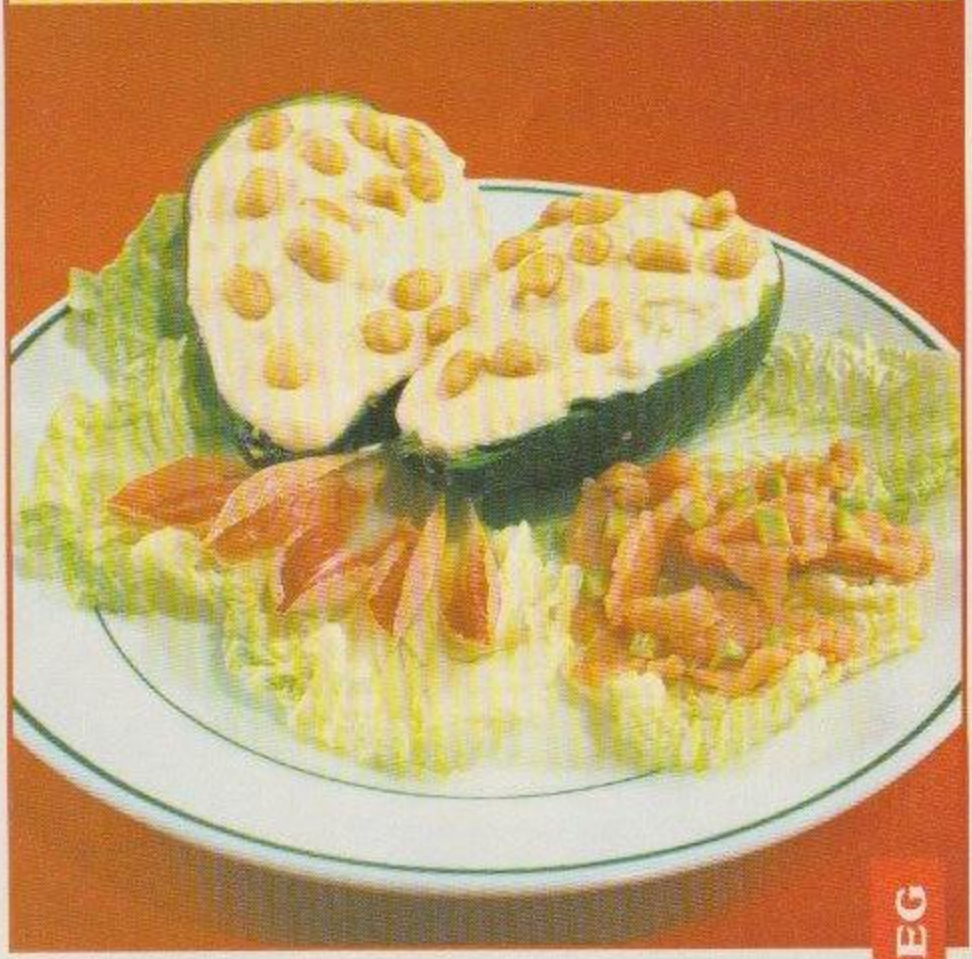


Avokadų salotos

2 avokados,
100 g rūkyto upėtakio arba lašišos,
½ svogūno,
50 g skrudintų žemės riešutų.
Padažui:
2 šaukštai citrinų sulčių,
2 šaukštai majonezo,
2 šaukštai grietinės,
3 šaukštai švelnaus pomidorų padažo.

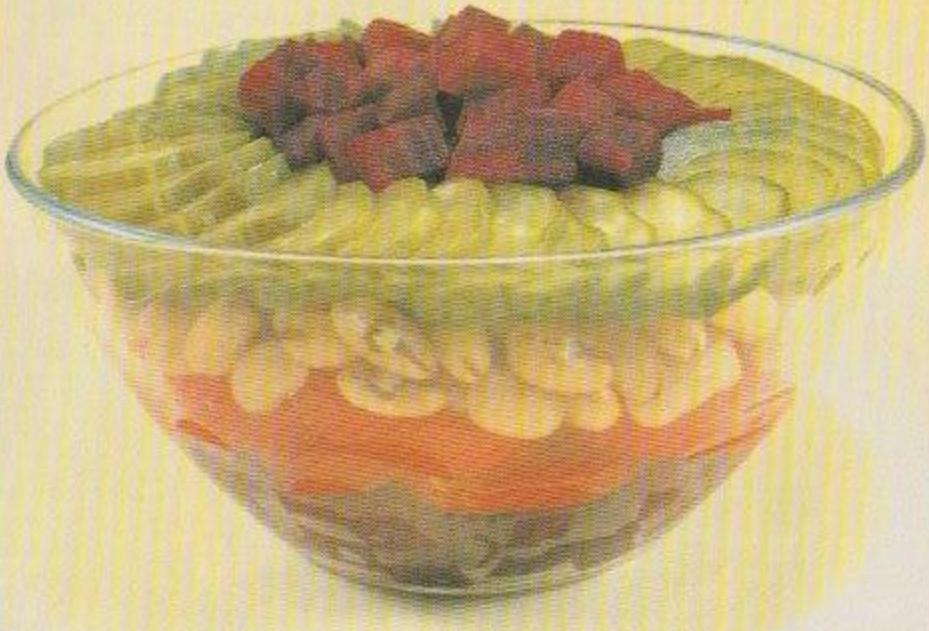
Avokadas perpjauname per pusę, išimame kaulus. 2 puseles nulupame ir supjaustome kubeliais. Kubeliais supjaustome ir žuvį.

Į kitas 2 avokadų puseles pridedame žuvies ir avokadų kubelių, užbarstome labai smulkiai supjaustyto svogūno, užpilame padažu, pabarstome skrudintais riešutais. Puošiame salotomis, žuvies gabalėliais.



AEG

Sluoksniuota Kūčių mišrainė



1 nedidelis virtas burokas,
3 pomidorai,
1, 5 stiklinės virtų pupelių,
2–3 rauginti agurkai.
Padažui:
1 šaukštas cukraus,
2 šaukštai citrinų sulčių,
½ arbatinio šaukštelio druskos,
6 šaukštai aliejaus DELIKATE.

Burokėlį supjaustome kubeliais. Pomidorus supjaustome skiltelėmis, o raugintus agurkus – griežinėliais.
Į aukštą stiklinę salotinę sluoksniais sudedame supjaustytas daržoves bei pupeles: 2/3 buroko kubelių, pomidorų skilteles, pupeles. Tada pagal salotinės kraštą dedame agurkų griežinėlius, o viduryje likusius burokų kubelius.
Į aliejų suberiame druską, cukrų, išmaišome, tada supilame citrinų sultis. Padažą užpilame ant salotų.

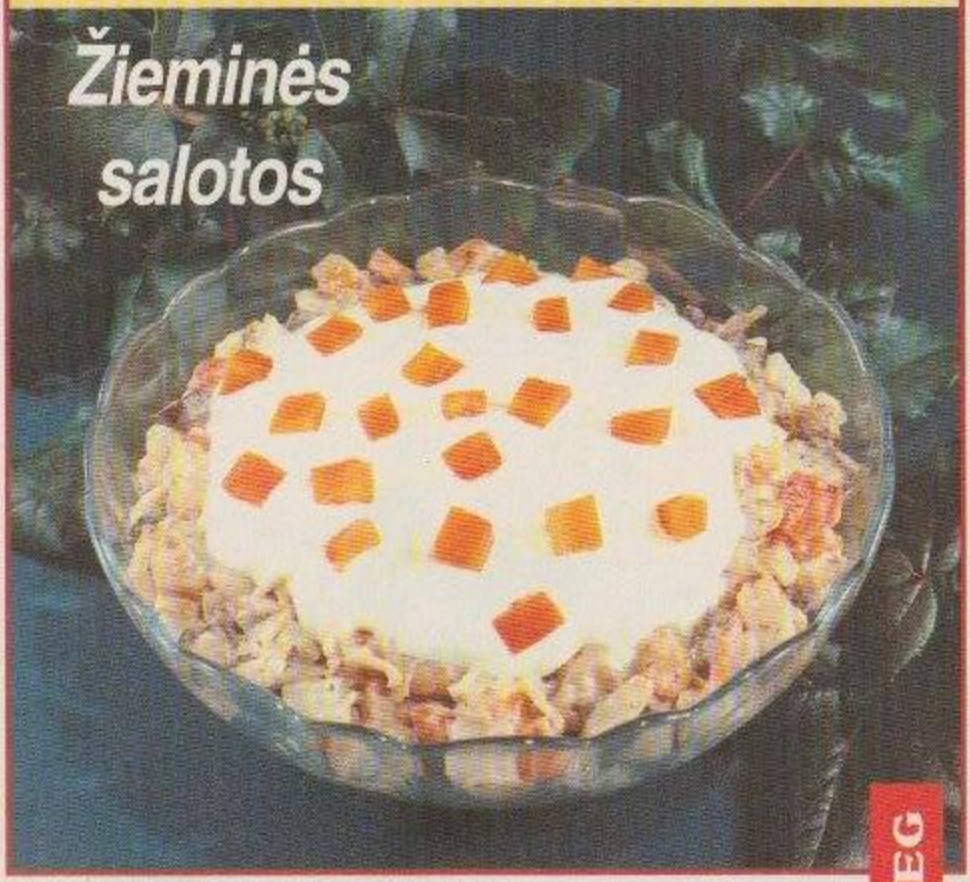
70 g džiovintų grybų,
2–3 virtos morkos,
2–3 virtos bulvės,
1 stiklinė virtų pupelių,
1 stiklinė raugintų kopūstų,
1 svogūnas,
100 g majonezo,
50 g grietinės,
truputis druskos,
maltų juodųjų pipirų,
aliejaus DELIKATE kepimui.

Džiovintus grybus išmirkome ir išverdame pasūdytame vandenyje. Atvėsusius susmulkiname. Svogūną nulupame, supjaustome kubeliais ir pakepame su aliejumi. Kartu sudedame ir susmulkintus grybus.

Virtas morkas ir bulves nulupame ir supjaustome kubeliais. Dalį supjaustytų morkų palieka me papuošimui.

Morkas, bulves, grybus, pupeles, raugintus kopūstus užpilame 2/3 majonezo ir grietinės mišinio, paskaniname pipirais ir išmaišome.

Salotas užpilame likusiu majonezo ir grietinės mišiniu (1/3) ir papuošiame morkų kubeliais.



AEG

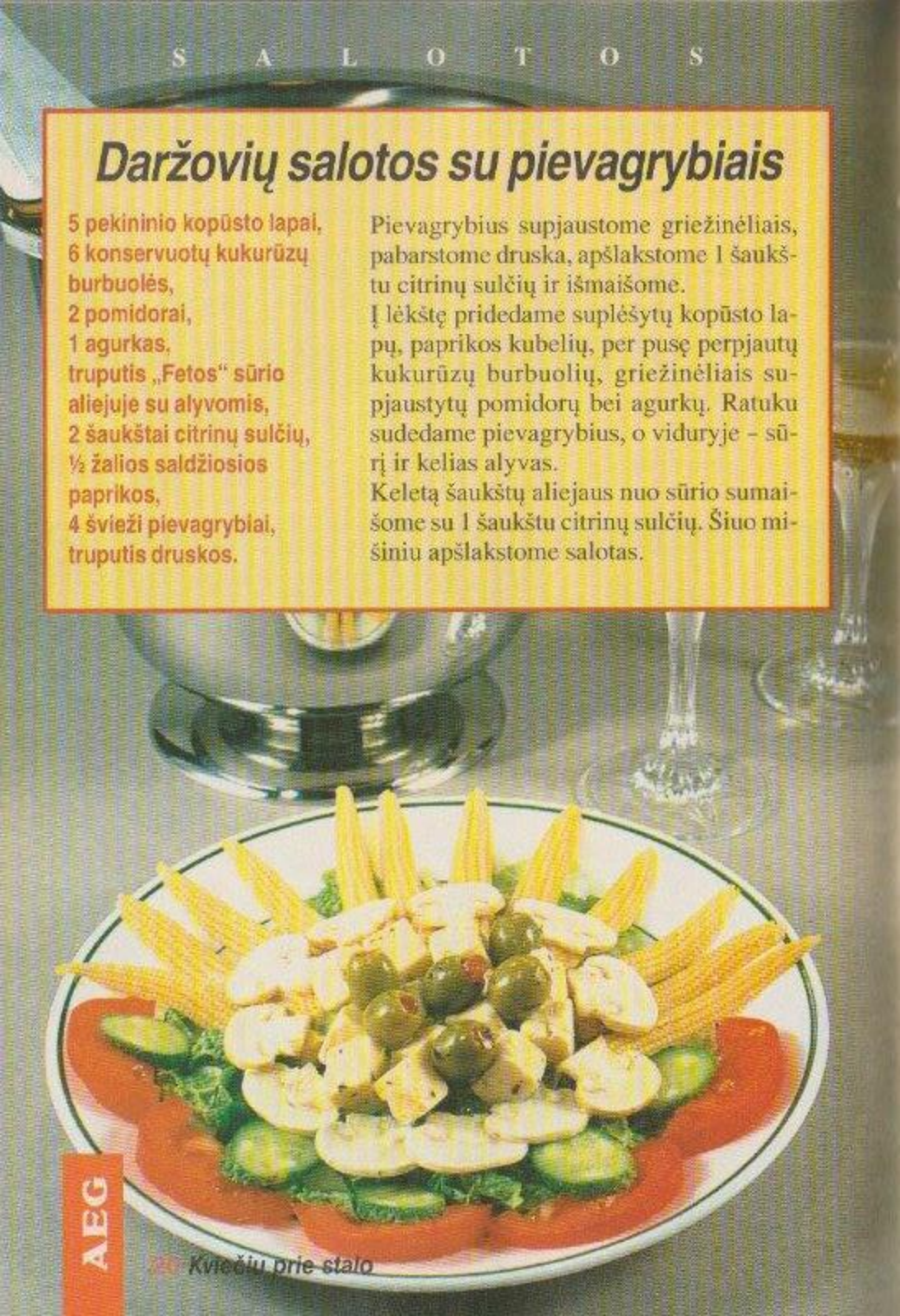
Daržovių salotos su pievagrybiais

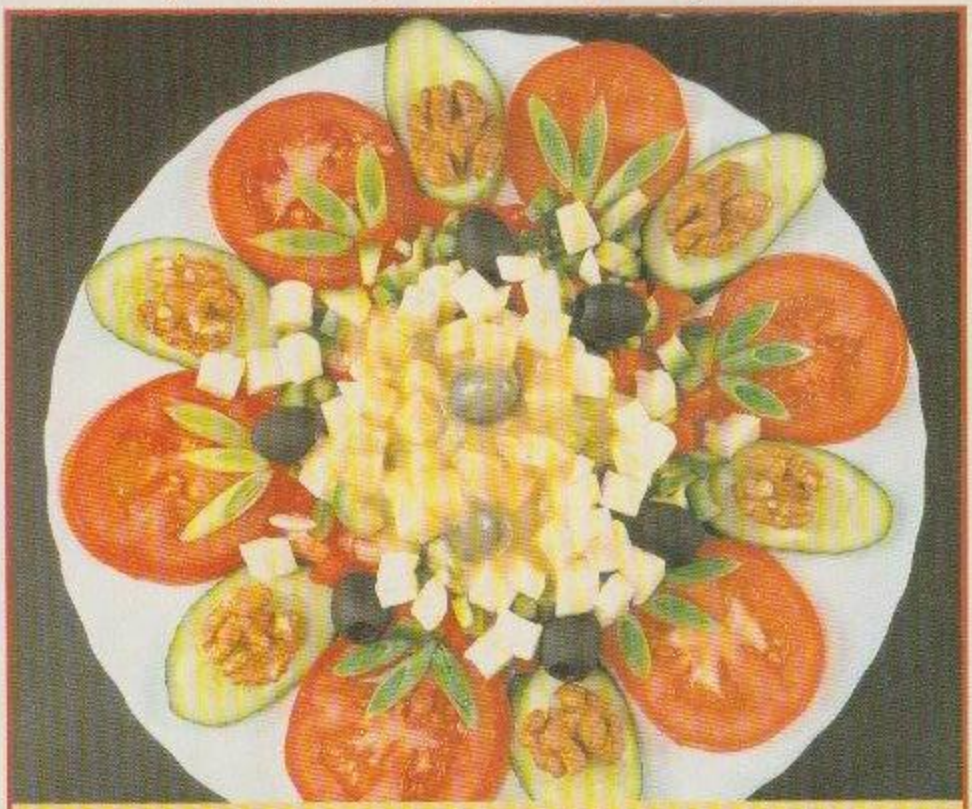
5 pekininio kopūsto lapai,
6 konservuotų kukurūzų burbuolės,
2 pomidorai,
1 agurkas,
truputis „Fetos“ sūrio aliejuje su alyvomis,
2 šaukštai citrinų sulčių,
½ žalios saldžiosios paprikos,
4 švieži pievagrybiai,
truputis druskos.

Pievagrybius supjaustome griežinėliais, pabarstome druska, apšlakstome 1 šaukštu citrinų sulčių ir išmaišome.

Į lėkštę pridedame suplėšytų kopūsto lapų, paprikos kubelių, per pusę perpjautų kukurūzų burbuolių, griežinėliais supjaustytų pomidorų bei agurkų. Ratuku sudedame pievagrybius, o viduryje - sūrį ir kelias alyvas.

Keletą šaukštų aliejaus nuo sūrio sumaišome su 1 šaukštu citrinų sulčių. Šiuo mišiniu apšlakstome salotas.





Daržovių salotos su garstyčių padažu

2 pomidorai,
1 agurkas,
½ žalios saldžiosios paprikos,
½ raudonos saldžiosios paprikos,
50 g itališko nesunokusio sūrio („Mozzarella"),
10 alyvų,
1 mažas poras,
6 graikinių riešutų puselės.

Padažui:
2 šaukštai garstyčių,
4 šaukštai aliejaus DELIKATE,
truputis cukraus,
druskos.

Agurkus ir pomidorus supjaustome griežinėliais, paprikas ir sūrį - kubeliais.

Lėkštės krašte išdėliojame agurkus ir pomidorus. Ant agurkų uždedame riešutus, o ant pomidorų poro gabalėlius. Viduryje sudedame supjaustytas paprikas, sūrį, alyvas. Užpilame padažą.

Gamindami padažą į garstyčias įdėkime druskos ir cukraus, o po to nuolat maišydami pamažu supilkime aliejų.

AEG

Meksikietiškos šaldytų daržovių salotos

1 pakelis šaldytų daržovių mišinio,
20 g margarino VOIMIX,
truputis druskos,
„Vegetos“ prieskonių,
1 kietai virtas kiaušinis,
100 g majonezo.

Šaldytas daržoves suberiame į nedidelį kiekį verdančio pasūdyto vandens. Įdedame margarino ir verdame, kol daržovės suminkštės. Atvėsusias daržoves pabarstome prieskoniais bei susmulkintu kiaušiniu. Užpilame majonezą. Puošiame petražolių lapeliais.

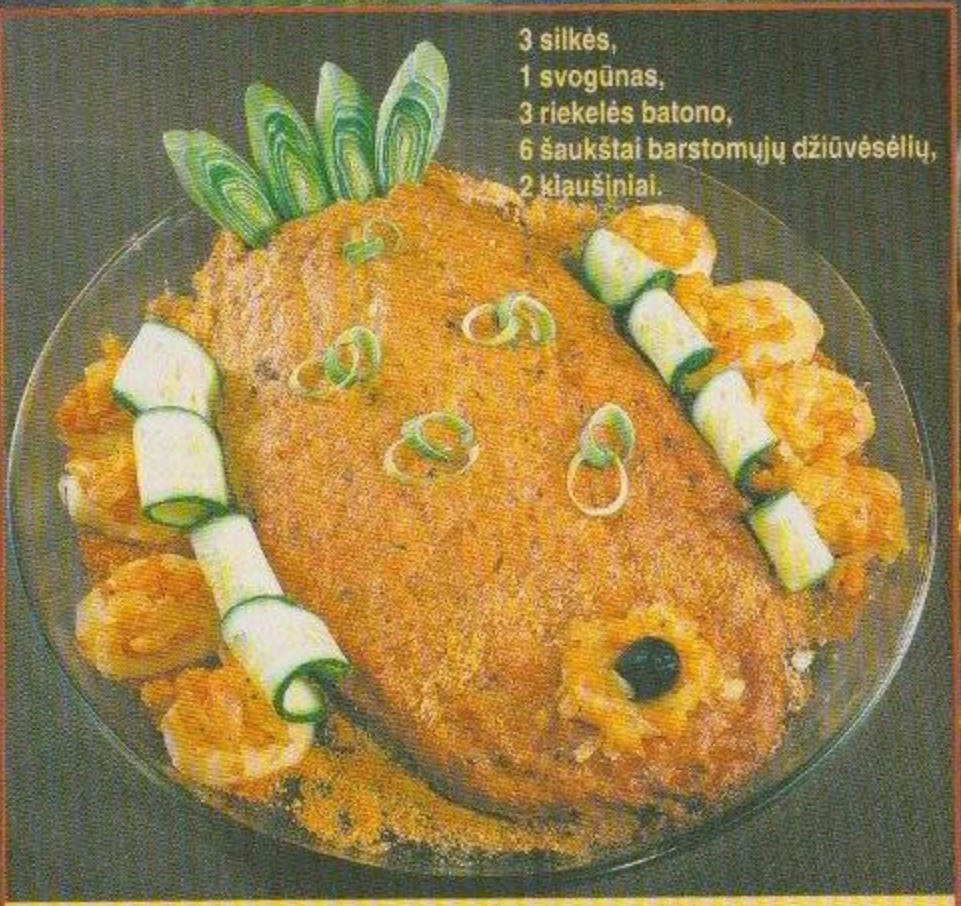
OLERA
Prekyba šaldytais maisto produktais
Titnago g. 10, Vilnius.
Tel. (8-22) 64 14 14, faks. (8-22) 65 32 89

Afrikietiškas desertas

1 bananas,
20 razinų,
50 g virto kumpio,
20 g plaktos grietinėlės,
salotų lapelis.

Į salotinę sudedame griežinėliais supjaustytą bananą, įberiame razinų. Ant jų dedame stambia trintuve sutarkuotą kumpį. Užpilame plaktą grietinėlę. Puošiame razinomis ir salotų lapeliu.

AEG



3 silkės,
1 svogūnas,
3 riekelės batono,
6 šaukštai barstomųjų džiūvėsėlių,
2 kiaušiniai.

Karšta malta silkė

Išvalytas silkes 2–3 val. mirkome piene. Po to sumalame kartu su piene išmirkytu batonu ir svogūnu. Įmušame kiaušinius, įberiame 3 šaukštus džiūvėsėlių ir išminkome.

Į kepimui skirtą formą suberiame likusius džiūvėsėlius, iš paruoštos masės suformuojame žuvies formos kepsnį ir kepame orkaitėje apie 40 min. Tada galime aplink sudėti virtas supjaustytas bulves ir dar truputį pakepti.

Kepsnį puošiame šviežiais agurkais, porais, virtomis ir su svogūnais pakeptomis morkomis. Galima valgyti su saldžiarūgščiu padažu.

Įdarytas sterkas su padažu

1 sterkas (1, 5 kg),
250 g ryžių (2 maišeliai),
2 virtos morkos,
1 svogūnas,
2–3 česnakų skiltelės,
truputis žuvų prieskonių, druskos, pipirų.
Padažui:
2 šaukštai sviesto,
2 šaukštai miltų,
½ stiklinės pieno,
½ stiklinės baltojo vyno,
truputis žuvų prieskonių, druskos, krapų.

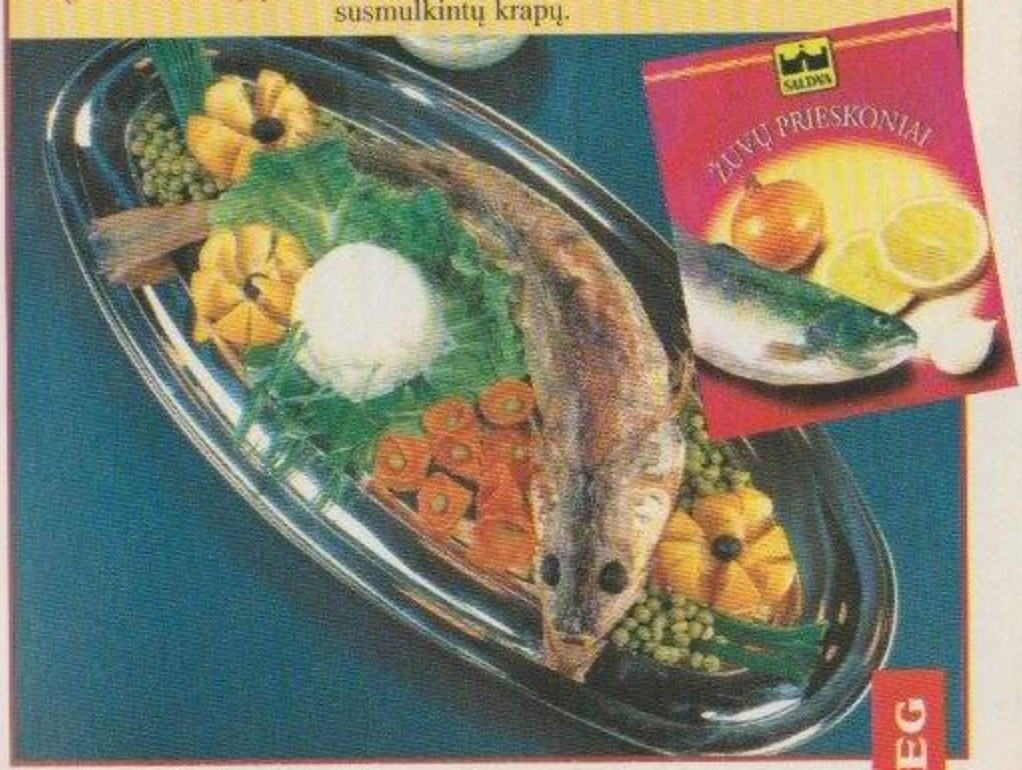
Žuvį nuskutame, išimame vidurius, gerai išplauname. Pro perpjautą pilvo ertmę pamažu išimame žuvį, atskirdami ją nuo odos. Išrenkame kaulus ir sumalame žuvį kartu su morkomis bei svogūnu. Ryžius išverdame, įberiame prieskonių, sudedame susmulkintą česnaką. Ryžius sumaišome su žuvimi.

Šia mase prikemšame sterką. (Neprikimškime per daug, kad verdant netrūktų.)

Prikimštą žuvį dedame į šaltą pasūdytą vandenį ir išverdame. Jei ruošiamės žuvį patiekti šaltą, ją atvėsiname neišėmę iš sultinio. Puošiame žalumynais, daržovėmis ir ryžiais.

Jei patiekiame žuvį kaip karštąjį patiekalą, prie jos paruošiame padažą.

Miltus pakepame su sviestu. Tada pamažu pilame pieną, vyną, įberiame prieskonių, druskos bei susmulkintų krapų.



Su kopūstais ir spanguolėmis troškinta menkė

1 kg šaldytos menkės,
1 nedidelis kopūstas,
2 morkos,
1 svogūnas,
0,5 stiklinės spanguolių,
4–5 šaukštai aliejaus DELIKATE,
3–4 šaukštai pomidorų padažo (neaštraus),
truputis miltų žuviai apvolioti,
aliejaus DELIKATE,
druskos, pipirų,
muskatų.

Menkę supjaustome gabalais, pabarstome druska bei pipirais, apvoliojame miltuose ir apkepame su aliejumi.

Kopūstus ir morkas susmulkiname, dedame į puodą su nedideliu kiekiu vandens ir troškiname. Į troškinį įpilame aliejaus, įberiame druskos, pipirų, muskatų. Truputį patroškinę suberiame spanguoles ir supilame pomidorų padažą.

Į riebalais pateptą indą dedame pusę kopūstų, apkeptą žuvį, vėl kopūstų ir kepame orkaitėje apie 45 min.

Patiekiame su virtomis bulvėmis.

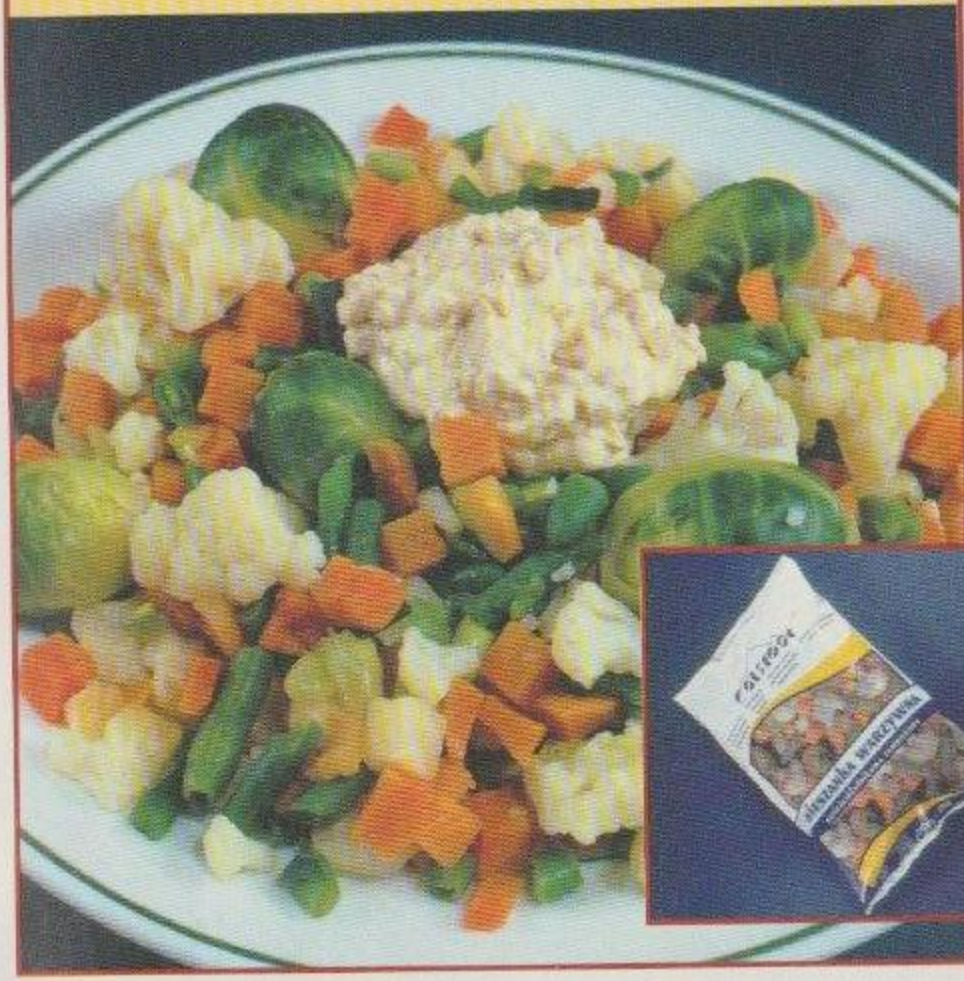
Šaldytų daržovių troškinys

1 pakelis šaldytų daržovių mišinio (iš šešių dalių), 20 g sviesto, truputis druskos, „Vegetos" prieskonių.

Pakelio turinį suberiame į pasūdytą verdantį vandenį. Verdame apie 20 min. Baigdami virti įdedame sviesto, prieskonių ir dar truputį patroškiname.

Patiekiame kaip atskirą karštąjį patiekalą arba kaip garnyrą.

Galime valgyti su įvairiais padažais.



	SAUSIS	VASARIS	KOVAS	BALANDIS	GEGUŽĖ	BIRŽELIS
P	4 11 18 25	1 8 15 22	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
A	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29
T	6 13 20 27	3 10 17 24	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
K	7 14 21 28	4 11 18 25	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24
P	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
Š	2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
S	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27

	LIEPA	RUGPJŪTIS	RUGSĖJIS	SPALIS	LAPKRITIS	GRUODIS
P	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27
A	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28
T	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29
K	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30
P	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31
Š	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
S	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26

Sausio 1 d. - Naujieji metai. Vasario 16 d. - Lietuvos valstybės atkūrimo diena. Kovo 11 d. - Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo diena. Balandžio 4 d. - Šv. Velykos. Gegužės 2 d. - Motinos diena. Liepos 6 d. - Tėvo diena. [illegible] d. - Visų Šventųjų diena. Gruodžio 25 d. - Šv. Kalėdos.

Kviečiu
prie stalo

Kalėdinė žąsis

1 žąsis,
8–10 džiovintų baravykų,
1 vidutinio dydžio kopūstas,
2–3 morkos,
0,5 stiklinės obuolių acto,
truputis druskos, cukraus, pipirų, kmynų, muskatų, džiūvėsėlių.

Išvalytą žąsį įtriname druska, pipirais ir kmynais. Laikome per naktį.

Kopūstus susmulkiname, morkas sutarkuojame, įpilame obuolių acto, įberiame druskos, cukraus, muskatų, pipirų, sudedame truputį pasmulkintus grybus ir troškiname. Kai kopūstų įdaras atvėsta, prikemšame žąsį. Užsiuvame.

Į skardą įpilame truputį vandens, įdedame žąsį, surišame kojas, sparnus, uždengiame folija ir kepame apie 1, 5 val. Tada nuimame foliją, nukerpame siūlus, laikančius kojas bei sparnus, ir kepame dar apie 2 val. Laistome žąsį nuo kepimo atsiradusiais riebalais. Baigdami kepti pabarstome džiūvėsėliais ir leidžiame jiems apskrusti. Žąsį patiekiame karštą. Puošiame žalumynais, vynuogėmis, pomidorais.

AEG

Virta antis su makaronais ir džiovintais baravykais

Antį įtriname druska, pipirais ir gvazdikėliais.
Apie 200g makaronų ir pusę grybų truputį apverdame pasūdytame vandenyje. Apvirtus makaronus sumaišome su susmulkintais grybais, įdedame kiaušinių trynius, įberiame druskos, pipirų ir prikemšame antį. Užsiuvame ir verdame apie 2 val., įbėrę druskos bei laurų lapų.
Atskirai išverdame likusius makaronus. Baigdami virti įdedame likusius grybus.
Susmulkintus grybus pakepame su sviestu, įpilame 1,5–2 stiklines antiės sultinio, sudedame grietinę ir užviriname.
Antį dedame padėklo (arba lėkštės) viduryje, aplink sudedame išvirtus makaronus, o ant jų užpilame grybų padažą. Puošiame virtų morkų gėlytėmis ir žalumynais.

1 antis (1,5 kg),
500 g makaronų,
6–8 džiovinti baravykai,
truputis druskos,
pipirų,
2 sutrinti gvazdikėliai,
2 laurų lapai,
2 kiaušinių tryniai,
1 stiklinė grietinės,
1 šaukštas sviesto.

AEG

Įdarytos vištų krūtinėlės

(2 porcijos)

2 vištų krūtinės su kaulais,
100 g fermentinio sūrio,
24 lazdynų riešutai,
truputis druskos,
maltų juodųjų pipirų,
4 mediniai smeigtukai kepsniams.

Nuo vištų krūtinių iš abiejų pusių nupjauname krūtinėles. Vidinėje krūtinėlių pusėje horizontaliai įpjauname „kišenėles", į kurias prikemšame sutarkuoto fermentinio sūrio ir lazdynų riešutų. Įpjovimą keliose vietose suspaudžiame ir persmeigiame mediniu pagaliuku.

Įdarytas krūtinėles paskaniname druska bei pipirais.

Į skardą įpilame 2 stiklines vandens, įdedame truputį sviesto ir kepame 220° C temperatūros orkaitėje.

Patiekiame su bulvių koše, apelsinų griežinėliais, mažais pomidorais ir petražolėmis. Galima valgyti su saldžiarūgščiu padažu.

Jautienos vyniotiniai su pievagrybiais ir juoda duona

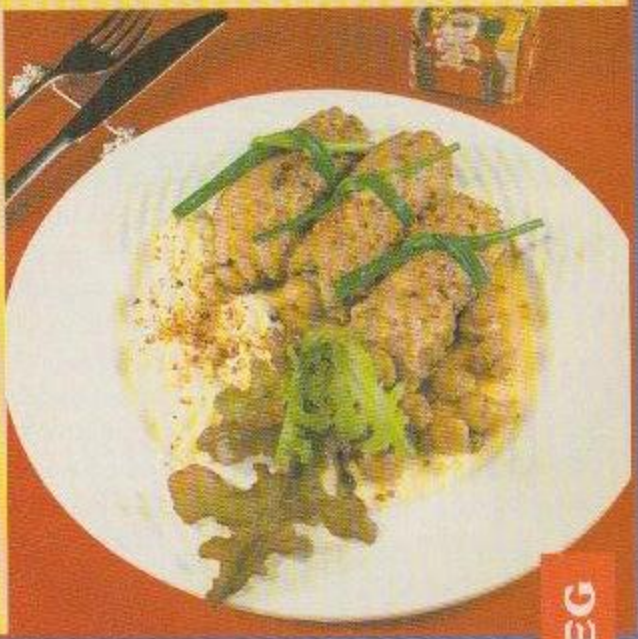
360 g jautienos kumpio,
1,5–2 stiklinės jautienos sultinio,
12–15 pievagrybių,
3 šaukštai juodos duonos trupinių,
1 nedidelis svogūnas,
2 šaukštai sviesto,
truputis druskos, pipirų, petražolių lapelių,
2 šaukštai grietinės,
truputis miltų vyniotiniams apvolioti,
aliejaus DELIKATE kepimui.

Mėsą supjaustome į tris gabaliukus, pamušame, pabarstome druska, pipirais. Svogūną susmulkiname ir kepame su sviestu. Sudedame stambiai supjaustytus grybus (mažų visai nepjaustome), truputį pakepinę suberiame duonos trupinius, o po kelių minučių įpilame truputį sultinio, pasūdome, įberiame pipirų bei susmulkintų petražolių.

Šio įdaro dedame ant kiekvieno mėsos gabaliuko, galuose pridedame po mažą grybuką ir susukame vyniotinius. Juos susmeigiame mediniais smeigtukais, apvoliojame miltuose ir apkepame su trupučiu aliejaus. Tada įpilame apie 1 stiklinę sultinio, įdedame grietinės ir troškiname, kol mėsa suminkštės. Išimame pagaliukus.

Tiekiame su bulvių koše, grybų padažu, žalumynais.

Vyniotinius galime perrišti svogūnų laiškais ir pabarstyti duonos trupiniais.



AEG

Kiauliena su džiovintų slyvų padažu

600–700 g kiaulienos,
½ stiklinės obuolių acto,
truputis druskos,
keli juodųjų pipirų žirneliai, laurų lapai,
100 g džiovintų slyvų,
3–4 šaukštai džiūvėsėlių,
1 šaukštas sviesto,
1/3 arbatinio šaukštelio cinamono.

Kumpį įdedame į nedidelį puodą, įpilame actą ir tiek vandens, kad apsemtų mėsą. Verdame, nugraibydami putas, įberiame druskos, pipirų, laurų lapų. Verdame, kol mėsa visiškai išvirs, bus minkšta.
Džiovintas slyvas susmulkiname, pakepame su sviestu, įberiame džiūvėsėlių, įpilame mėsos sultinio, įdedame druskos, cinamono. Truputį pakaitiname.
Mėsą patiekiame karštą, su padažu bei virtomis bulvėmis. Puošiame salotomis.

AEG

Džiovintų abrikosų kisielius

3 stiklinės vandens,
200 g džiovintų abrikosų,
0,5 stiklinės cukraus,
0,5 arbatinio šaukštelio cinamono,
1 šaukštas krakmolo.

Į verdantį pasaldintą vandenį sudedame griežinėliais supjaustytus džiovintus abrikosus ir paverdame 15–20 min.
Nuolat maišydami supilame šaltame vandenyje išleistą krakmolą, suberiame cinamoną ir dar kartą užverdame.
Šiek tiek atvėsusį kisielių supilstome į porcijinius indelius.

AEG

Naujametinis kokteilis

(2 porcijos)

100 g juodųjų serbentų likerio,
100 g muskatinio vyno,
1 kiaušinio baltymas,
1 arbatinis šaukštelis cukraus,
4 gabalėliai ledo.

Į taures pilame po 50 g juodųjų serbentų likerio ir po 50 g vyno. Dedame po 2 gabalėlius ledo.

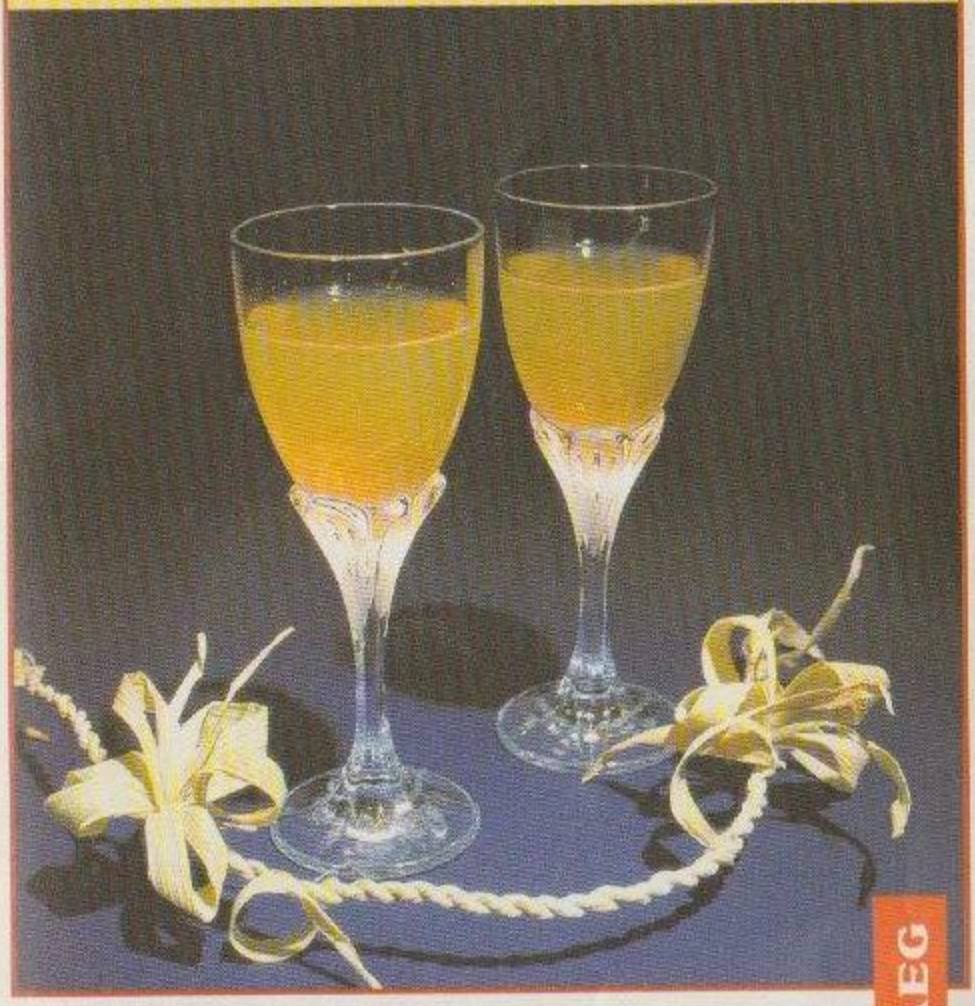
Į plakamą baltymą suberiame cukrų ir išplakame iki putų. Jomis puošiame kokteilio viršų.

AEG

Morkų likeris

5 morkos,
1,5 stiklinės cukraus,
0,75 l degtinės,
0,5 arbatinio šaukštelio imbiero,
0,5 arbatinio šaukštelio cinamono.

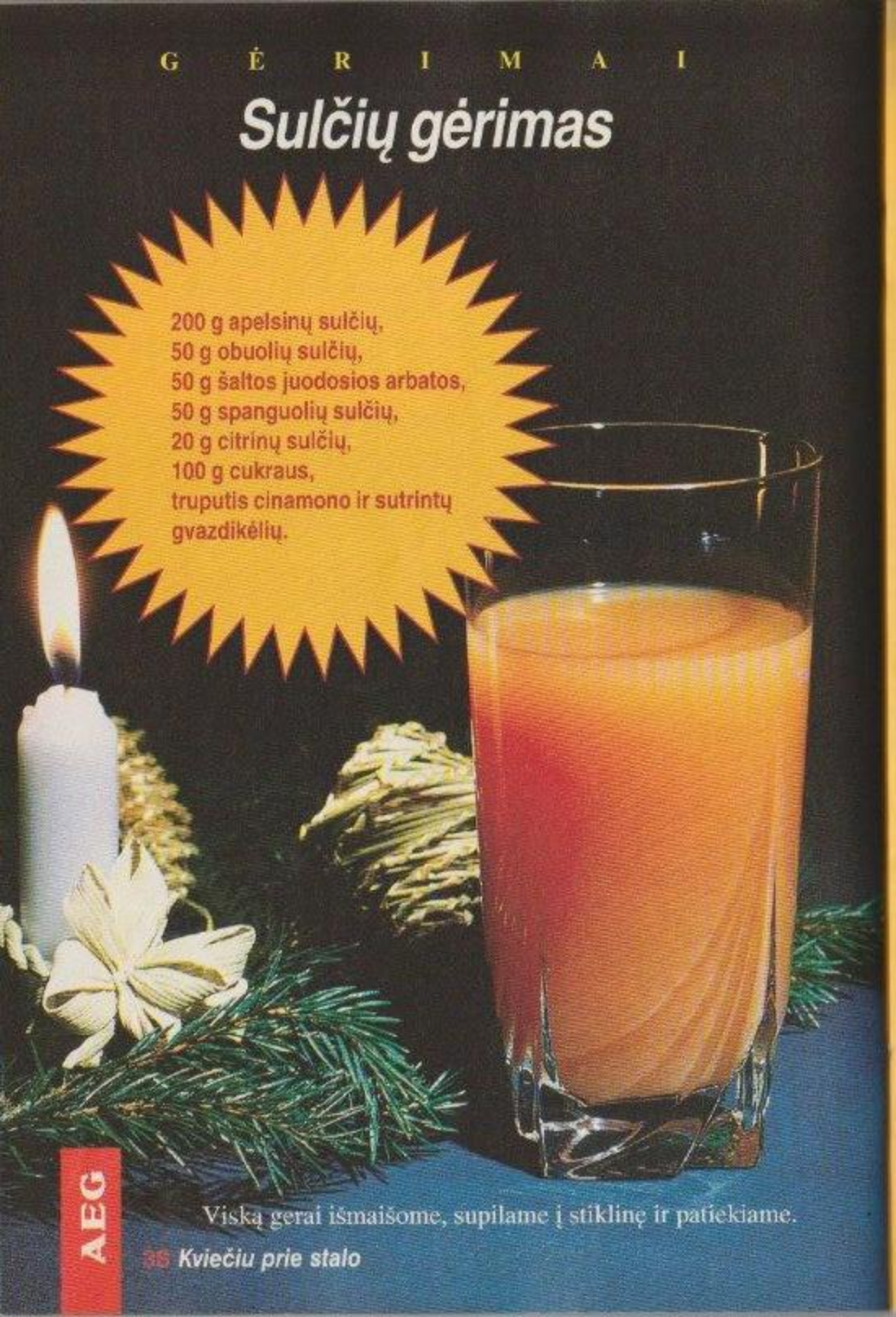
Morkas nuplauname, nuskutame ir sutarkuojame bulvine trintuve. Į morkų tarkius suberiame cukrų, prieskonius ir gerai išmaišome. Taip paruoštus tarkius sudedame į 1 l talpos stiklainį ir užpilame degtine. Uždengtą stiklainį 2 paras laikome kambario temperatūroje ir 4 paras šaltai. Prieš patiekdami likerį perkošiame.



AEG

Sulčių gėrimas

200 g apelsinų sulčių,
50 g obuolių sulčių,
50 g šaltos juodosios arbatos,
50 g spanguolių sulčių,
20 g citrinų sulčių,
100 g cukraus,
truputis cinamono ir sutrintų gvazdikėlių.



Viską gerai išmaišome, supilame į stiklinę ir patiekiame.

AEG

Sluoksniuota želė

1 pakelis vyšnių želė,
1 pakelis apelsinų želė,
1 pakelis citrinų želė,
50 g grietinėlės,
truputis cukraus,
citrinų sulčių,
6–7 vynuogės.

Želė paruošiama taip, kaip nurodyta ant pakelio.

Į taurę įpilame 6–7 šaukštus vyšnių želė ir sustingdome truputį paverstoje taurėje. Tada pilame citrinų želė ir sustingdome į kitą pusę paverstoje taurėje. Tada vėl pilame vyšnių, o po to apelsinų želė. Stingdome paverstoje taurėje. Puošiame grietinėle, išplakta su cukrumi ir citrinų sultimis. Per vidurį įdedame vynuogių.

AEG

Geros naujienos iš „Tauro malūno"!

Maistas turi būti patogus -
patogus pasirinkti,
patogus įsigyti,
patogus paruošti.

Patogus įpakavimas.
Aiškios gaminimo instrukcijos.
Visa, kas patogu Jums.

Patogu Jums - gera ir mums.
Geros naujienos iš "Tauro malūno"!

TAURO MALŪNAS

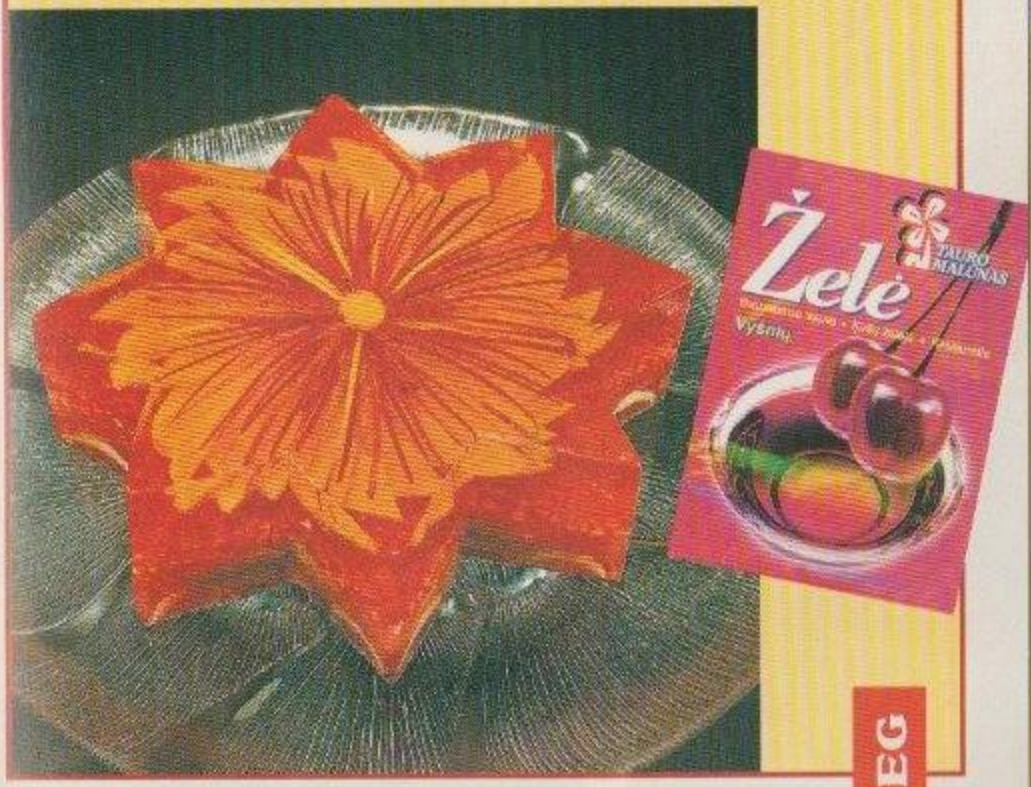
Želė tortas su obuoliais ir konservuotais persikais

6 pakeliai vienos spalvos vaisių želė,
4 vidutinio dydžio obuoliai,
1 indelis konservuotų persikų (450 g),
150 g biskvito.

Želė užpilame 3 litrais virinto vandens, pašildome, kol želė ištirps.

Į formą, kurioje gaminsime tortą, įpilame tiek želė, kad susidarytų 0,5 cm sluoksnis. Jį sustingdome. Ant sustingusios želė išdėliojame plonai supjaustytus persikus ir obuolius, apšlakstome juos želė ir leidžiame sustingti. Tada užpilame dar želė, kad ji apsemtų visus sudėtus vaisius. Pabaigoje uždedame biskvito sluoksnį, jį užpilame želė ir 5 val. tortą laikome šaldytuve, kad gerai sustingtų.

Prieš patiekdami išverčiame iš formos.



AEG

Konservuotų vaisių kokteilis

0,5 l talpos indelis konservuotų vaisių asorti,
4 šaukštai vyšnių likerio,
100 g grietinėlės,
1 šaukštas cukraus.

Konservuotus vaisius supjaustome kubeliais ir sluoksniais sudedame į taures (ananasus, papajas, kriaušes, mangus, bananus). Likerį atskiedžiame 4 šaukštais sulčių nuo konservuotų vaisių ir užpilame į taures sudėtus vaisius.
Puošiame plakta pasaldinta grietinėle.

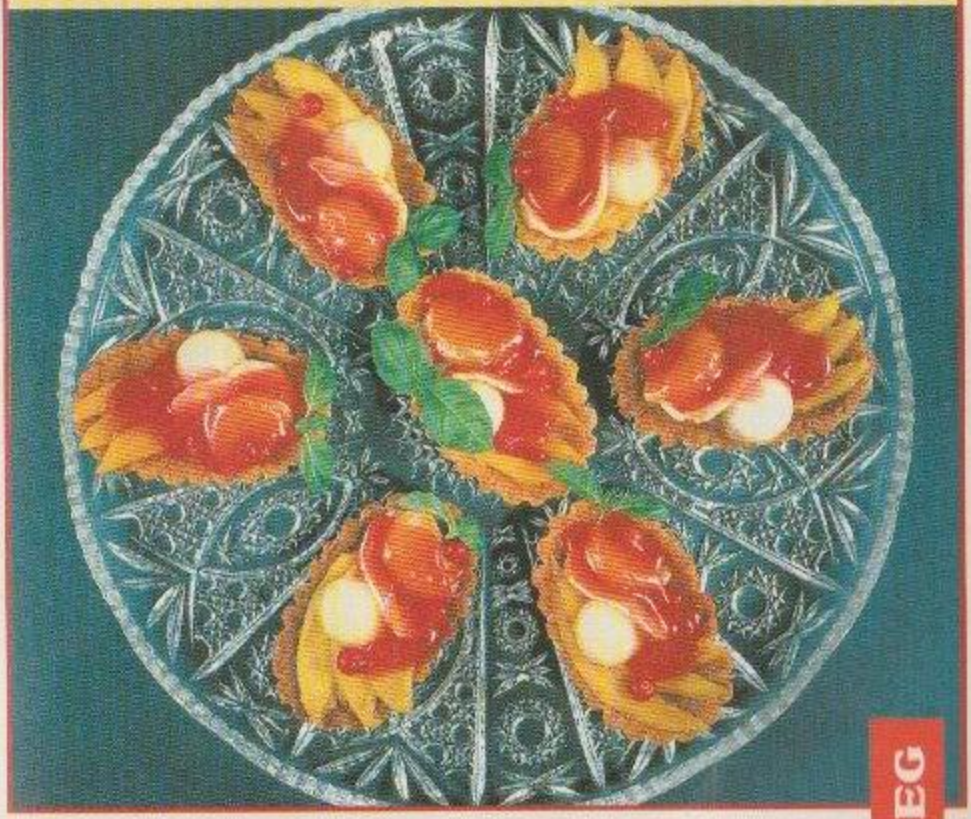
Riešutiniai krepšeliai su vaisiais

Krepšeliams:
2 šaukštai maltų migdolų,
2 šaukštai kokosų drožlių,
75 g cukraus,
75 g margarino VOIMIX,
125 g miltų.
Įdarui:
½ mango,
¼ meliono,
1 mandarinas,
1 bananas,
½ stiklinės spanguolių,
1 pakelis tiršto raudono kremo tortams.

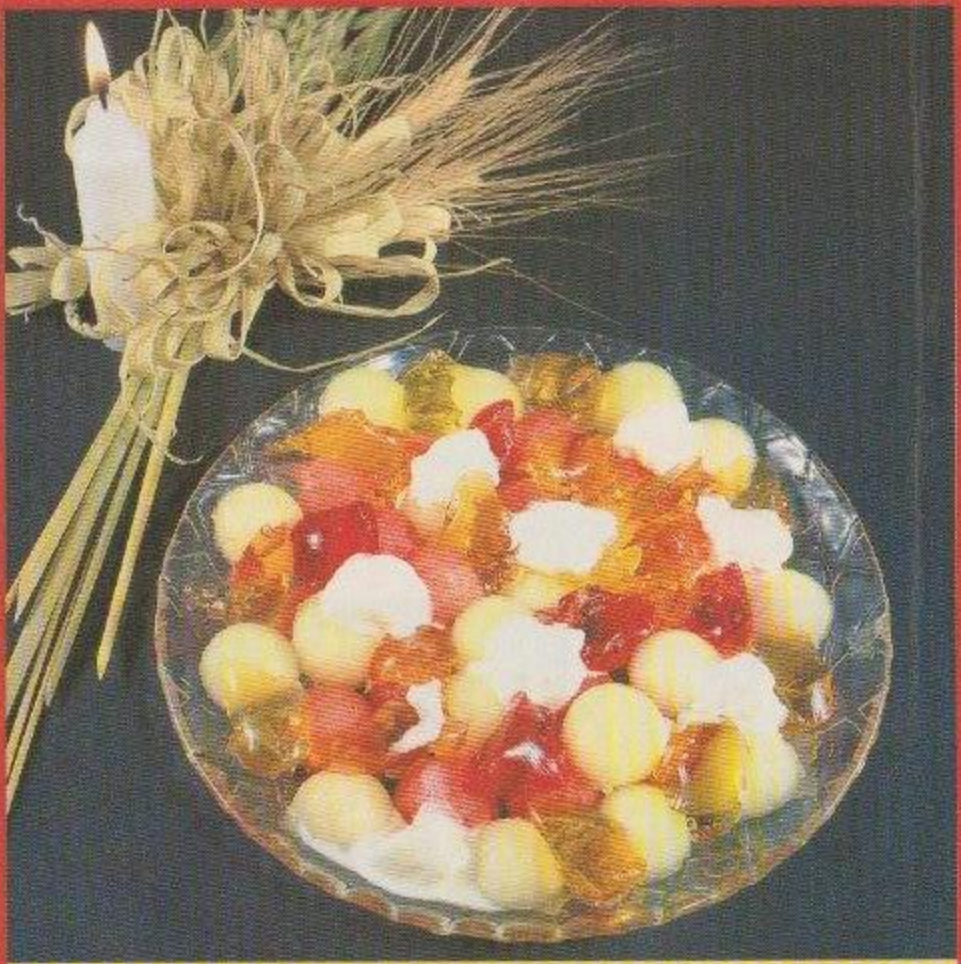
Krepšeliams margariną išsukame su cukrumi, suberiame migdolus, kokosų drožles, miltus ir išminkome.

Formeles ištepame riebalais, suformuojame krepšelius ir iškepame.

Mangą nulupame, supjaustome plonomis skiltelėmis ir po kelias dedame į kiekvieną krepšelį. Toliau dedame specialiu šaukšteliu suformuotus meliono rutulėlius, banano griežinėlius, mandarino skilteles, užberiame po 4–5 spanguoles ir užpilame tirštu, greitai stingstančiu kremu tortams. Puošiame melisų arba mėtų lapeliais.



AEG



Desertas su arbūzo ir meliono rutuliukais

½ meliono,
½ mažo arbūzo,
po 1 stiklinę vaisių želė, paruoštos iš pakelių (apelsinų, citrinų, vyšnių),
200 g vanilinių ledų.

Iš arbūzo bei meliono specialiu šaukšteliu išskobiame rutuliukus ir išdėliojame juos lėkštėje. Tada arbatiniu šaukšteliu atgnybiame paruoštos želė ir šiuos gabalėlius išdėliojame šalia arbūzo ir meliono rutuliukų. Uždedame ledus ir iš karto patiekiame.

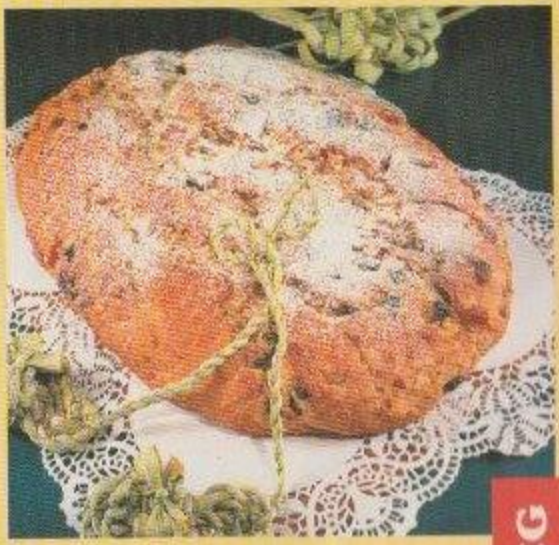
Kalėdinis pyragas su razinomis ir riešutais

100 g mielių,
200 g cukraus,
1 stiklinė pieno,
400 g sviesto,
1 kg miltų,
1 apelsino žievelė,
0,5 l įvairių susmulkintų džiovintų vaisių ir riešutų,
100 g romo,
2 šaukštai meduolių prieskonių,
truputis druskos.

Apelsiną gerai nuplaunu me ir nutarkuojame jo žievelę. Ją sumaišome su 2 šaukštais cukraus ir sudedame į 0,5 l talpos stiklainį. Toliau į jį pridedame įvairių susmulkintų džiovintų vaisių bei riešutų, užpilame romu ir laikome per naktį.

Miltus supilame į didelį dubenį. Mieles išsukame su 2–3 šaukštais cukraus, užpilame šiltu pienu ir sumaišome su miltais. Tešlą uždengiame, pastatome šiltai ir kildiname apie 30 min. Tada į tešlą įmaišome sutarkuotą sviestą, prieskonius, likusį cukrų ir minkome, kol tešla atšoka nuo dubens kraštų. Vėl kildiname 1 val. Tada įminkome džiovintus vaisius.

Skardą patepame riebalais, dedame gerai išminkytą pyragą, dar truputį pakildiname ir kepame apie 1 val. vidutinio karštumo orkaitėje.



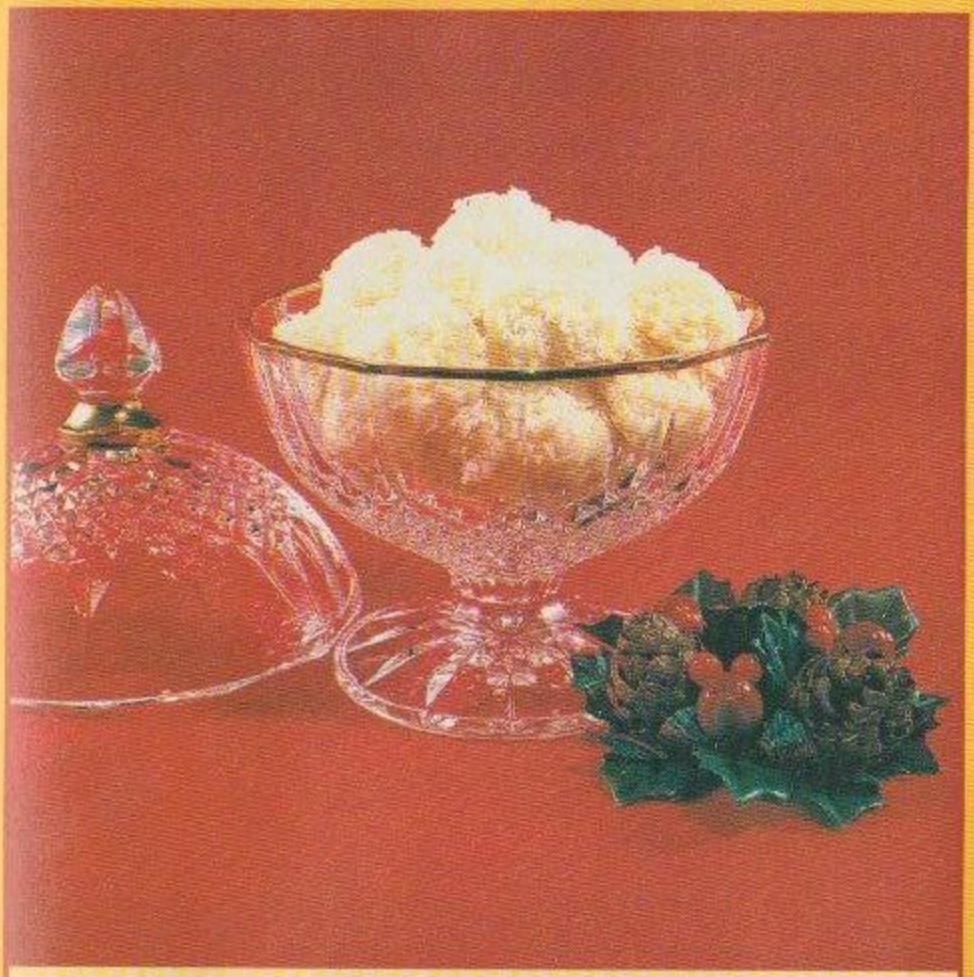
AEG

Vyniotinis su virtu kondensuotu pienu

Tešlai:
4 kiaušiniai,
50 g sviesto,
50 g miltų,
50 g bulvių krakmolo,
150 g cukraus,
1/3 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių,
truputis druskos.
Kremui:
1,5 indelio kondensuoto pieno,
300 g sviesto,
1 šaukštas kakavos,
3 šaukštai susmulkintų lazdynų riešutų,
2 šaukštai miltinio cukraus papuošimui.

Kiaušinių trynius išsukame su cukrumi. Į juos supilame ištirpintą sviestą ir, nuolat maišydami, po truputį pilame miltus, kepimo miltelius, krakmolą. Įmaišome su druska išplaktus baltymus. Gerai išmaišome ir supilame į skardą, išklotą folija arba sviestiniu popieriumi ir pateptą riebalais. Kepame 220°C temperatūros orkaitėje apie 15 min. Truputį atvėsiname, išimame iš skardos kartu su folija ir suvyniojame kaip vyniotinį. Taip susuktą vyniotinį laikome, kol atvėsta.

2 kondensuoto pieno indelius verdame 2 valandas uždengtame puode. Atvėsiname. 300 g sviesto išsukame ir, nuolat maišydami, po truputį sudedame 1,5 indelio virto kondensuoto pieno. 1/3 kremo atskiriame ir į jį suberiame kakavą bei riešutus. Išvyniojame atvėsusį vyniotinį, nuimame foliją ir konditeriniu švirkštu išilgai išspaudžiame šviesaus ir tamsaus kremo juosteles. Jei mėgstame, tai prieš dėdami kremą, vyniotinį galime sulaistyti 2 šaukštais konjako arba romo. Vėl susukame vyniotinį, suvyniojame jį į foliją ir 3–4 val. laikome šaldytuve. Sustingusį vyniotinį papuošiame likusiu šviesiu kremu, pabarstome miltiniu cukrumi ir patiekiame.



„Sniego kamuoliukai“

350 g kokosų drožlių,
5 kiaušinių baltymai,
150 g cukraus,
1 pakelis vanilės cukraus.

Į baltymus suberiame cukrų ir išplakame iki standžių putų. Tada suberiame kokosų drožles, vanilės cukrų ir gerai išmaišome. Palaikome 1 val., kad išbrinktų kokosų drožlės.
Skardą iškloj ame sviestiniu popieriumi. Ant jo po šaukštelį dedame kokosų masę ir pirštais suformuojame rutuliukus.
Kepame 100°C temperatūros orkaitėje apie 1 val.

AEG

Grūdėta varškė su riešutais

(3 porcijos)

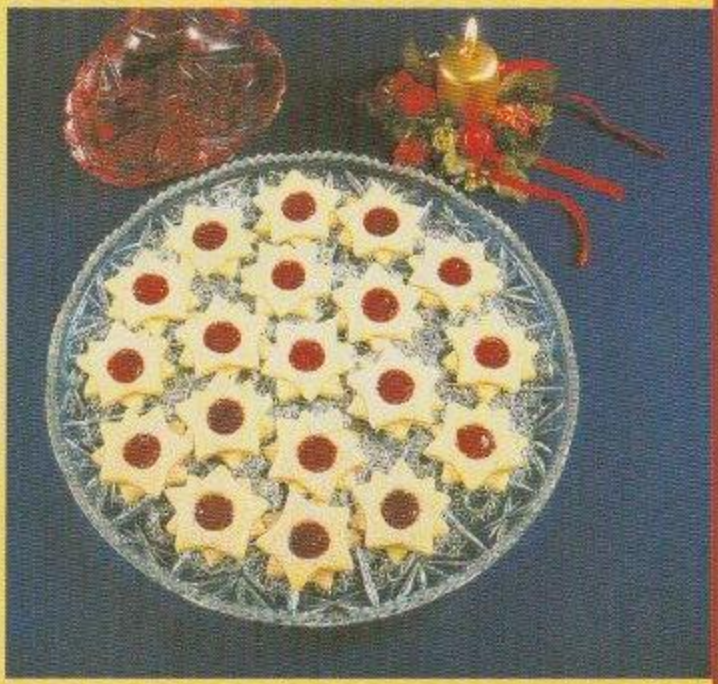
2 indeliai grūdėtos varškės,
45 g migdolų,
30 g lazdynų riešutų,
45 g žemės riešutų,
2 šaukštai skysto medaus,
1 šaukštas konjako.
Papuošimui:
39 migdolai,
18 žemės riešutų,
3 lazdyno riešutai,
1 šaukštas medaus.

Į dubenėlį supilame grūdėtą varškę, suberiame riešutus, supilame medų ir konjaką. Gerai išmaišome. Sudedame į 3 desertinius indelius. Viršų papuošiame riešutais. Plona srovele ant riešutų pilame skystą medų, kad susidarytų medaus lašeliai.

AEG

Kalėdinės žvaidždutės

200 g sviesto arba margarino VOIMIX,
125 g cukraus,
1 kiaušinio trynys,
1 sutarkuota citrinos žievelė,
1 šaukštas citrinų sulčių,
300 g miltų,
0,5 stiklinės aviečių uogienės,
truputis miltinio cukraus.



Sviestą išsukame su cukrumi ir tryniu. Įpilame citrinų sultis, suberiame sutarkuotą žievelę, miltus. Išminkome tešlą. 20 min. ją palaikome šaltai.
Iš tešlos iškočiojame 2-3 mm storio tešlos lakštą. Formele išspaudžiame žvaidždučių formos sausainėlius, o kas antro iš jų viduryje išspaudžiame apvalią skylutę.
Sausainius kepame 150°C temperatūros orkaitėje apie 15 min.
Atvėsusius sausainius dedame vieną ant kito taip, kad viršutinis sausainis būtų su skylute. Į ją dedame po ½ arbatinio šaukštelio uogienės. Kalėdines žvaigždutes apibarstome miltiniu cukrumi ir 2 paras palaikome kambario temperatūroje, kad padžiūvusi uogienė suklijuotų abu sluoksnius.

AEG

ŠIAULIAI

Kad duonos ir pyrago skonis
Jūsų nenuviltų,
kepkite juos iš
AB "Šiaulių malūnas" miltų!

Riešutiniai mėnulėliai

Tešlai:
400 g žemės riešutų be odelės,
250 g miltinio cukraus,
2 kiaušinių baltymai,
1 citrinos žievelė,
1 šaukštas citrinų sulčių,
1 pakelis vanilės cukraus.
Glajui:
150 g miltinio cukraus,
3–4 šaukštai citrinų sulčių.
Papuošimui:
metalo spalvos konditerinių karoliukų.

Žemės riešutus sumalame mėsmale. Į juos suberiame miltinį cukrų, vanilės cukrų, sutarkuotą citrinos žievelę, supilame citrinų sultis ir išplaktus baltymus. Išminkome tešlą.

Kočiojimui skirtą lentą gausiai apibarstome miltiniu cukrumi ir iškočiojame 1 cm storio lakštą. Formuojame mėnuliukų formos sausainius. Kepame 110–130° C temperatūros orkaitėje apie 30 min.

Glajui miltinį cukrų sumaišome su citrinų sultimis. Konditeriniu teptuku aptepame sausainius glajumi. Jam dar nespėjus sustingti įspaudžiame po 5 konditerinius karoliukus į kiekvieną sausainį.

AEG

Šokoladinis vainikas

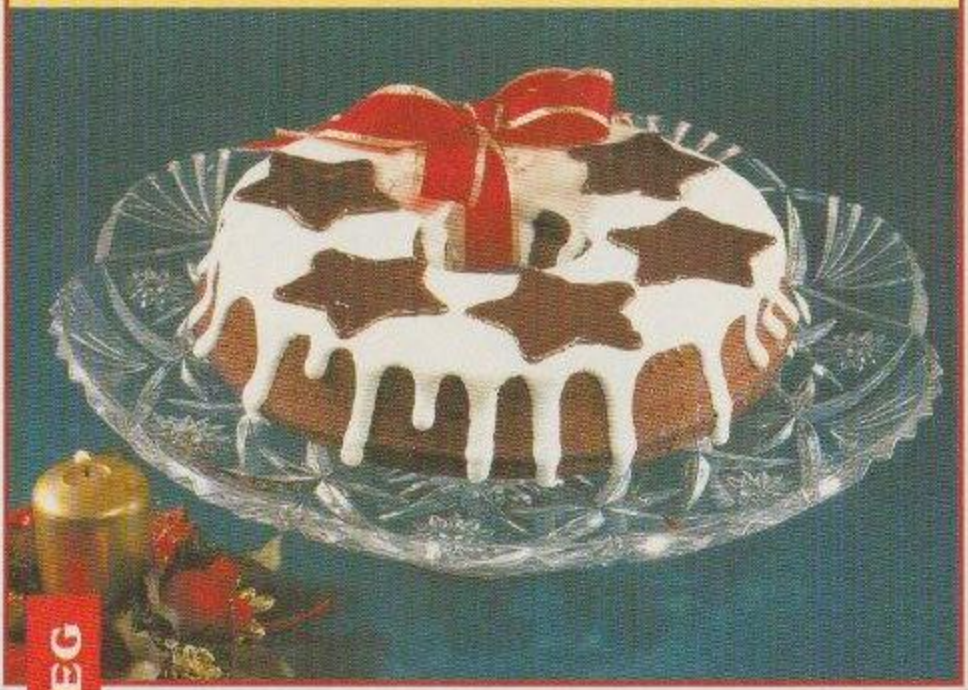
Tešlai:
1,5 plytelės juodojo šokolado,
150 g cukraus,
140 g sviesto arba margarino VOIMIX,
8 kiaušiniai,
120 g miltų.
Glajui:
1 kiaušinio baltymas,
200 g miltinio cukraus,
2 šaukštai citrinų sulčių.
Žvaigždutėms:
0,5 plytelės juodojo šokolado,
1 šaukštas pieno.

Sviestą ir cukrų išsukame iki purios masės. Į ją nuolat maišydami supilame išlydytą šokoladą, įmušame kiaušinių trynius ir gerai išmaišome. Tada sudedame iki standžių putų išplaktus baltymus, po truputį suberiame miltus.

Tešlą supilame į sviestu pateptą kepimo formą. Kepame 180° C temperatūros orkaitėje 30–40 min.

Glajui išplakame baltymą, suberiame miltinį cukrų, supilame citrinų sultis ir gerai išmaišome. Paruoštu glajumi apipilame pyragą.

Kai glajus sustingsta, ant jo konditeriniu teptuku nupiešiame žvaigždes iš ištirpinto šokolado. Jei šokolado masė greitai sutirštėja, ją galima vėl truputį pašildyti.



Tortas „Pusnis“

Tešlai:
1 indelis kondensuoto pieno,
4 kiaušiniai,
0,5 stiklinės aguonų,
1,5 stiklinės miltų,
1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių.
Pertepimui:
1 l grietinės,
1,5 stiklinės cukraus,
4–5 šaukštai želatinos,
1 pakelis vanilinio cukraus,
1 pakelis vyšnių želė.
Papuošimui:
200 g grietinėlės,
3 šaukštai cukraus,
0,5 stiklinės aguonų.

Iš tešlai skirtų produktų paruošiame pagerintą biskvitinę tešlą su aguonomis. (Žr.: 1997 m. nr. 11) Iš jos iškepame keturis lakštus. Kepame 180–200° C temperatūros orkaitėje.

Pertepimui į grietinę suberiame cukrų, vanilės cukrų ir gerai išmaišome. Nuolat maišydami supilame ištirpintą želatiną, sudedame sustingusią ir kubeliais supjaustytą vyšnių želė.

Į tortinę formą įklojame vieną biskvito lakštą ir užpilame 1/3 pertepimo dalimi. Įklojame antrąjį lakštą. Ant jo užpilame 1/3 pertepimo dalį. Taip pat padarome ir su trečiuoju lakštu. Ant viršaus uždedame ketvirtąjį lakštą ir 30 min. tortą palaikome šaltai.

Išėmę iš formos torto šonus apibarstome aguonomis. Viršų puošiame plakta pasaldinta grietinėle ir likusiais vyšnių želė kubeliais.

AEG

Griliažinis tortas

Baltymų lakštams:
4 kiaušinių baltymai,
1,5 šaukšto citrinų sulčių,
460 g miltinio cukraus,
200 g nuluptų ir susmulkintų migdolų.
Kavos kremui:
400 g sviesto,
3 šaukštai maltų kavos pupelių,
1 stiklinė vandens,
3 šaukštai konjako.
Kondensuoto pieno kremui:
200 g sviesto,
0,5 indelio kondensuoto pieno,
2 kiaušinių tryniai,
1 pakelis valinės cukraus.
Griliažui:
200 g nuluptų ir susmulkintų migdolų,
100 g cukraus,
80 g sviesto.
Papuošimui:
1 kiaušinio baltymas,
200 g miltinio cukraus,
1 šaukštas citrinų sulčių,
10 g šokoladо.

Griliažui puode ištirpiname cukrų su sviestu ir šiek tiek pakaitiname, kol patamsėja. Suberiame susmulkintus migdolus ir gerai išmaišome. Kai masė atvėsta ir sustingsta, susmulkiname ją grūstuve.

Baltymų lakštams išplakame baltymus su miltiniu cukrumi, tada supilame citrinų sultis, suberiame migdolus ir atsargiai išmaišome. Šią masę padaliname į 5 dalis. Iš kiekvienos dalies tortinėje formoje suformuojame lakštą. Penkis torto lakštus džiovиname 100° C temperatūros orkaitėje, po 2 val. kiekvieną.

Kavos kremui iš vandens, cukraus ir kavos išverdame sirupą. Išsukame sviestą ir į jį po truputį įmaišome atvėsusį sirupą ir konjaką.

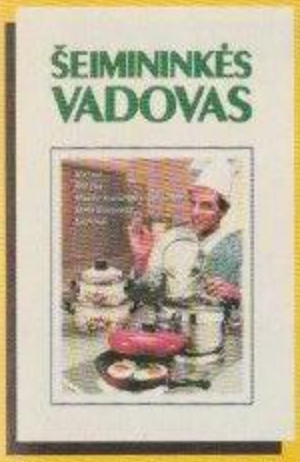
Kondensuoto pieno kremui į išsuktą sviestą supilame kondensuotą pieną, suberiame vanilės cukrų ir įmaišome trynius.

Baltymų lakštus pakaitomis pertepame kavos ir kondensuoto pieno kremais. Torto šonus ir viršų aptepame kavos kremu. Šonus apibarstome griliažu. 30 min. tortą laikome šaltai.

Papuošimui baltymą išplakame su miltiniu cukrumi. Į šią masę įmaišome citrinų sulčių, sudedame ją į konditerinį maišelį ir puošiame tortą. Papuošimą papildome kubeliais supjaustytu šokoladu.

Prieš patiekdami tortą laikome šaldytuve.

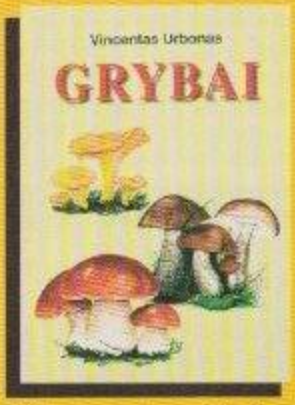
Virtuvės lentynėlė



ŠEIMININKĖS VADOVAS

2250 praktiškų patarimų ir pradedančiai, ir patyrusiai šeimininkei, norinčiai sužinoti ką nors naujo apie virtuvę ir mitybą.

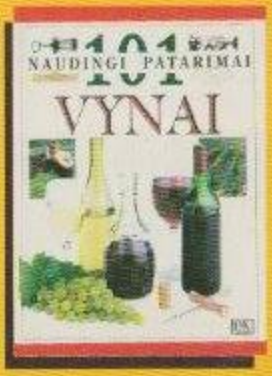
Išleido UAB „Valstiečių laikraštis"



Vincentas Urbonas. GRYBAI

Knygoje aprašyti labiausiai paplitę Lietuvoje aukštesnieji valgomi ir nuodingi grybai, nurodyta jų maistinė vertė, augimo laikas.

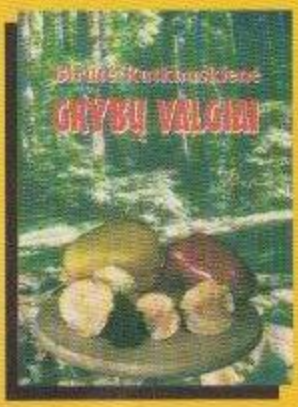
Išleido UAB „Valstiečių laikraštis"



VYNAI

Kaip gaminamas vynas? Koks jis gali būti? Kada, kur ir kokį vyną tinka gerti? Į visus šiuos klausimus atsako knygos sudarytojai.

Leidykla ALMA LITTERA



Birutė Rutkauskienė. GRYBŲ VALGIAI

Knygoje pateikiami 147 grybų valgių receptai. Čia rasite įvairių salotų su grybais, užkandžių, troškinių bei apkepų.

Išleido Utenos spaustuvė

Kviečiame leidėjus pristatyti naujas kulinarinio pobūdžio knygas mūsų žurnale. Tel. (22) 62 90 34

TURINYS

UŽKANDŽIAI

Silkė su saulėgrąžomis 5
Silkė su daržovėmis 6
Malta silkė 7
Silkė su raugintais agurkais 8
Silkių užkandis su džiovintomis slyvomis 9
Saldžioji silkė 10
Kalėdiniai drebučiai 11
Šventiniai bulviniai blyneliai 12
Grybais įdarytas burokėlis 13

SALOTOS

Pupelių salotos su žuvimi 14
Krevečių salotos 15
Bulvių salotos su silke 16
Avokadų salotos 17
Sluoksniuota Kūčių mišrainė 18
Žieminės salotos 19
Daržovių salotos su pievagrybiais 20
Daržovių salotos su garstyčių padažu 21
Meksikietiškos šaldytų daržovių salotos 22
Afrikietiškos desertas 23

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Karšta malta silkė 24
Įdarytas sterkas su padažu 25
Su kopūstais ir spanguolėmis troškinta menkė 26
Šaldytų daržovių troškinys 27
Kalėdinė žąsis 30
Virta antis su makaronais ir džiovintais baravykais 31
Įdarytos vištų krūtinėlės 32
Jautienos vyniotiniai su pievagrybiais ir juoda duona 33
Kiauliena su džiovintų slyvų padažu 34

GĖRIMAI

Džiovintų abrikosų kisielius 35
Naujametinis kokteilis 36
Morkų likeris 37
Sulčių gėrimas 38

DESERTAI

Sluoksniuota želė 39
Želė tortas su obuoliais ir konservuotais persikais 41
Konservuotų vaisių želė 42
Riešutiniai krepšeliai su vaisiais 43
Desertas su arbūzo ir meliono rutuliukais 44
Kalėdinis pyragas su razinomis ir riešutais 45
Vyniotinis su virtu kondensuotu pienu 46
„Sniego kamuoliukai" 47
Grūdėta varškė su riešutais 48
Kalėdinės žvaigždutės 49
Riešutiniai meduoliai 51
Šokoladinis vainikas 52
Tortas „Pusnis" 53
Grilliažinis tortas 54

Prenumerata priimama visuose Lietuvos pašto skyriuose ir "Lietuvos ryto" biuruose

"DE SINA" - SOLIDŪS, TAČIAU GANA NEBRANGŪS PUODAI, SKIRTI EKONOMIŠKAM MAISTO GAMINIMUI, TINKANTYS IR ŠEIMAI, IR PROFESIONALIAI VIRTUVEI.

DE SINA

Pagaminti iš nerūdijančio plieno lydinio 18/10, turinčio sidabro (kaip Zepter), išorė poliruota, o vidus - matinis, su hermetiškais dangčiais ir rankenėlėse įmontuotais termometrais, kurie leidžia kontroliuoti virimo temperatūrą. Žemoje temperatūroje ir nedideliame vandens kiekyje ruošiant daržoves ir kitus produktus išsaugomi vitaminai ir mineralinės medžiagos. Specialios konstrukcijos dugnas leidžia itin taupiai naudoti energiją ir ilgai išlaiko šilumą. Šie puodai pritaikyti gaminti maistą beveik be riebalų ir vandens, rankenėlių įdėklai izoliuoti ir saugūs. Platūs puodų kraštai saugo nuo apvarvėjimo. Taupant dujas ar elektros energiją, maistą galima ruošti sudėjus puodus vieną ant kito. Viename puode verdami skirtingi produktai neperduoda vienas kitam savo aromato.

"DE SINA" RINKINYJE YRA

- PRIKAISTUVIS BE DANGČIO
- TRYS SKIRTINGOS TALPOS PUODAI SU DANGČIAIS
- KEPTUVĖ SU DANGČIU
- DU SKIRTINGO DYDŽIO DUBENĖLIAI SU PLASTIKINIAIS DANGTELIAIS, KURIE PADEDA IŠLAIKYTI PRODUKTUS ŠVIEŽIUS ILGESNĮ LAIKĄ, NEI ĮPRASTAI
- NERŪDIJANČIO PLIENO TRINTUVĖ

Komplekto kaina
1290 Lt

"De Sina" puodų komplektui suteikiama dvejų metų garantija. Atskirai galima įsigyti 12 l talpos puodą, virtuvės įrankių rinkinį ir originalaus dizaino puodelius, kuriuose ilgai išlaikančius gerima šalta ar karšta.

"De Sina" puodų ieškokite Vilniuje "Baldų rojuje", "Casa bella", Centrinėje universalinėje parduotuvėje, Šiauliuose ir Panevėžyje (Vokė lll salonuose).

Siūlome bendradarbiauti prekybos agentams ir parduotuvėms. Teirautis tel.: (27) 20 18 12, (209) 80 053

Su "Voimix" Kalėdos taps dar nuostabesnės!

Margarinas "Voimix" - tai ekologiškai švarus produktas, pagamintas iš natūralių žaliavų. Todėl su juo iškepti pyragai tokie gardūs, kad tiesiog tirpsta burnoje.

Pyragėlių tešla su "Voimix"

200 g "Voimix" margarino
2,5 stikl. kvietinių miltų
1 arb. š. kepimo miltelių
1/4 stikl. šalto vandens

Suminkykite su kepimo milteliais bei margarinu sumaišytus miltus. Supilkite šaltą vandenį ir minkykite, kol masė taps vientisa. Tešlą suvyniokite į plėvelę ar aliuminio foliją ir padėkite šaltai, kad sukietėtų. Iš šios tešlos galima kepti ir saldžius, ir sūrius pyragus bei pyragėlius. Jei norite pasigaminti sluoksniuotą tešlą, tai prieš kepdami ją keletą kartų iškočiokite ir triskart sulenkite.

RAISIO